«Утверждаю»
Директор ШГ №2
____
Нугуманов С.Б.

Протокол № 1

заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»
от 02.09.2026 г.

В ходе проверки проверено:

Состояние пищеблока, горячего цеха, буфета удовлетворительное. Внешний вид сотрудников опрятный, чистый. Качество приготовления блюд Документация (медкнижки, сертификаты, журналы)

Результаты проверки:

Проведено обследование санитарного состояния - удовлетворительное.
Бракераже (органолептическая оценка: вкус, запах, цвет, консистенция, температура) соответствует требованиям.
Медкнижки персонала проверены
Сертификаты - продукции имеется.
Температурный режим соответствует нормам
Товарное соседство соблюдено.
Выявлены неутвержденные графики.

Решение:

В течении дня утвердить графики.

Мусина Ч.Е.
Карасаева Ж.Е.
Байташева Р.А.
Абдульминова Б.
Сматулла А.
Мокианова И.Б.

«Утверждаю»
Директор школы-гимназии №2
Нугуманов С.Б.

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 02.09.26
Школа ШГ №2
Комиссия в составе: Мусина И.Е. Карасаева Ж.Е.
Абдульманова Б.А, Саматулла А
К.В. Мокшанова Байталиева Р.А
Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	несоответсвует
Соответствие меню- дня перспективному меню	+	
Соблюдение графика работы столовой	+	
График питания учащихся		
Утвержденный прайс на свободное меню		
Данные о поставщике питания		
Питьевой режим		
Качество готовой продукции	+	
Наличии контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	удовлетв	
Соответствие технологической карте	+	
Контрольное взвешивание 10 порций	+	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	удовлетв	
Витаминизация 3 блюдо: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
Количества посадочных мест	100	
Количества раковин для мытья рук	2	
Наличие мыло		
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удовлетв	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	удовлетв	
Сертификаты на посуду	+	
Наличие 3 комплектов посуды	+	
Санитарное состояние столовой	удовлетв	
Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		

Использование посудомоечной машины	—	
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды		
Моющие посуды	+	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	+	
Сроки хранения моющих средств	+	
Сертификаты на моющие средства	+	
Емкости для сбора пищевых отходов	+	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответсвенный).	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранения сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы		
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранение суточных проб (утрешней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		
Наличие моющих средств		
Условия хранение и маркировка моющих средств		
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		
Наличие моющих средств		
Условия хранение и маркировка моющих средств		
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

Наличие моющих средств	+	
Условия хранение и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц		
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц		
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Документы		
Санитарное книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизаций»	+	
Журнал органолептической оценки качество блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за сент месяц 2026 г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	+	
Шкаф для верхней одежды	+	
Шкаф для спец.одежды	+	

Душевая комната	нет	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	нет	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, акуратность)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

что состояние пищеблока, горячего цеха, буфета удовлетворительное. Качество приготовл. блюд соот-ветств требованиям, разрешена к выдаче.

По резул-там проверки выявлены незначительные замечания в виде неутвержденного графика, Устранят в течении дня.

Подписки комиссии:

Байташева Р.А
Карасаева Ж.Е
Мусина И.Я.
Абдрыманова Б.А
Самигулла А.
Мокманова К.Б.

С актом ознакомлена Филонова Д.С

Маркировка
Уборочный инвентарь
Ведра,швабры
Разделочные столы:
Ножи
Разделочные доски:
Посуда
Холодильники
Температурный режим
Холодильники
Склады
Цеха