

# АКТ

## мониторинга качества питания

Бракеражной комиссии школы-гимназии №10 имени Ж.Ташенева

от 21.11.2025

**БК в составе членов комиссии:**

*Чернышова Акзиев Серидовича* *с.г.д.*  
*Феликсико Р.Р.*  
*Агабекова Т.А.* *с.г.д.*  
*Юсупов А.С.*  
*Махмудова К.Д.* *с.г.д.*

составили настоящий акт по проверке школьного питания в том:

№	объекты проверки	наличие/состояние/качество Замечания
1	организация работы на пищеблоке, в столовой; /наличие санитарных книжек, допуск/	Все работники имеют действующие санитарные книжки и допущены к работе в пищеблоке.
2	перспективное 4-х недельное сезонное меню	Есть 4- недельное меню.
3	меню-раскладка	имеется меню-раскладка
4	технологические карты на блюда и изделия	Технологические карты имеются
5	ведомость контроля за выполнением норм питания	Ведомость контроля имеется.
6	бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	Бракеражный журнал имеется.
7	журнал подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов	Журнал подсчета пищевой ценности имеется.
8	журнал результатов осмотра работников пищеблока	Журнал осмотра имеется.
9	журнал учета температур холодильного оборудования	имеется
10	журнал учета работы бактерицидной лампы	имеется
11	журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока	Журнал уборки пищеблока имеется
12	контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);	Документы о качестве продуктов хранятся в отдельной папке.
13	контроль за правильностью составления меню	осуществляется
14	выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	Выход блюд соответствует порциям и количеству детей.

15	органолептическая оценка готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;	Оценка готовой продукции проводится комиссией результатов фиксируется.
16	качество продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;	качество пищи контролируется на всех этапах.
17	сроки реализации продуктов	Сроки реализации продуктов контролируются.
18	качество приготовления пищи, посуда	качество пищи и посуды контролируется.
19	соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах	Пища соответствует потребностям детей.
20	соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	личная гигиена работников пищеблока соблюдается.

Дополнительно:



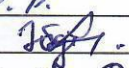

Оснастить кухню профессиональной техникой и посудой для качественного приготовления пищи.

Основные выводы и рекомендации:


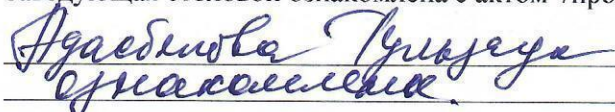
Пища приготовлена согласно нормам и соответствует требованиям безопасности санитарных правил и личной гигиены работников пищеблока.

1. Приобрести современные холодильники и морозильники для безопасного хранения продуктов.
2. Закупить посудомоечную машину для соблюдения личной гигиены.

Подписи членов комиссии:

Чурманова А. С.   
 Демисенко Р. Р.   
 Юзбек А. С.   
 Махамбетово К. Д. 

Заведующая столовой ознакомлена с актом /прописать словами, фио, подпись /

Агабекова Гульсая   
 Азнамалова 



АКТ

мониторинга качества питания

Бракеражной комиссии школы-гимназии №10 имени Ж.Ташенева

от 25.11.2025г.

БК в составе членов комиссии:

Сапаргалиева А.А.  
Махаббетова К.Д.  
Денисенко Р.Р.  
Абубек А.С.  
Агабекова Т.З. Агаев

составили настоящий акт по проверке школьного питания в том:

№	объекты проверки	наличие/состояние/качество Замечания
1	организация работы на пищеблоке, в столовой; /наличие санитарных книжек, допуск/	Санит. книжки имеются.
2	перспективное 4-х недельное сезонное меню	Меню имеется,
3	меню-раскладка	имеется
4	технологические карты на блюда и изделия	имеются
5	ведомость контроля за выполнением норм питания	контроль ведется.
6	бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	журнал ведется.
7	журнал подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов	имеется
8	журнал результатов осмотра работников пищеблока	ведется
9	журнал учета температур холодильного оборудования	ведется
10	журнал учета работы бактерицидной лампы	ведется
11	журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока	ведется
12	контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);	ведется.
13	контроль за правильностью составления меню	ведется
14	выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	блюда соответствуют объему и количеству детей.

15	органолептическая оценка готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;	Блюдо горячее, свежее, хорошо приготовлено, гречка сваренная, мясо мягкое, компот в меру сладкий
16	качество продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;	соответствует качеству, срокам.
17	сроки реализации продуктов	сроки годности соответствуют
18	качество приготовления пищи, посуда	посуда не битая, чистая
19	соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах	полностью соответствует
20	соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	правила личной гигиены соблюдаются.

Дополнительно:

25.11.25. Блюдо было: гречка с мясом и с подливой. Приготовлено хорошо, мясо не жирное, салат из огурцов и помидоров приготовлен в соответствии с нормами.




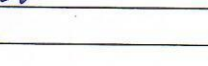
Основные выводы и рекомендации:

Блюда соответствуют заявленному меню, посторонних запахов нет.

Состояние пищеблока: чисто, оборудование рабочее, спецодежда персонала чистая, правила личной гигиены соблюдаются.

Вывод: организация горячего питания ведется в соответствии с нормами. Наблюдается, что дети приходят в столовую с лимонами, напитками, салатами, горячее остается на столе.

Подписи членов комиссии:

Сапаралиева А.А.   
 Махамбетова К.Д.   
 Денисенко Р.Р.   
 Абдибек А.С. 

Заведующая столовой ознакомлена с актом /прописать словами, фио, подпись/

офмакшелема Агабекова Т.Т. 

# АКТ

## мониторинга качества питания

**Бракеражной комиссии школы-гимназии №10 имени Ж.Ташенева**

от 03 декабря 2025 г.

**БК в составе членов комиссии:**

Денисенко Т.Т. менеджер  
Ахмедова М.А. директор  
Магомедова В.В. директор

составили настоящий акт по проверке школьного питания в том:

№	объекты проверки	наличие/состояние/качество Замечания
1	организация работы на пищеблоке, в столовой; /наличие санитарных книжек, допуск/	Санитарные книжки в норме, допуск имеется.
2	перспективное 4-х недельное сезонное меню	есть, утверждено.
3	меню-раскладка	имеется.
4	технологические карты на блюда и изделия	имеются у повара-бригадiera
5	ведомость контроля за выполнением норм питания	заполняется по необходимости
6	бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	имеется
7	журнал подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов	имеется, заполняется
8	журнал результатов осмотра работников пищеблока	имеется, заполняется
9	журнал учета температур холодильного оборудования	есть в наличии, заполняется
10	журнал учета работы бактерицидной лампы	имеется, заполняется.
11	журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока	есть в наличии, заполняется.
12	контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);	под руководством повара-бригадiera
13	контроль за правильностью составления меню	под руководством повара-бригадiera
14	выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	соответствует

15	органолептическая оценка готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;	таре очень нежная вкусное, сочное, нежная, без проше- лов, вкусно.
16	качество продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;	соответствует нормам.
17	сроки реализации продуктов	соблюдается
18	качество приготовления пищи, посуда	все было вкусно, посуда чистая
19	соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах	соответствует по меню и количеству калорий все нежирное, мягкое
20	соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	в меню спецодеж- де, колпачки, пер- чатки, халаты, фартуки и т.д.

Дополнительно:

Пришло бы неплохо поменять электроды  
выпекать, электроплита обновить  
удобство и качество

Основные выводы и рекомендации:

В целом, в столовой чисто и акку-  
ратно. Продукты в холодильниках  
разложены по нормам. Фрукты в оя-  
дных ящиках все сухо, помятых  
фруктов нет. Овощи хранятся при нулевой  
т-ре. Сохранены все в фартуках, перчат-  
ках и головках уборки. Во время раздачи все  
было чисто. Еда без ершиной крошки.  
Еда вкусная; тара и упаковка.

Подписи членов комиссии:

Демиско Римма Рауфовна - ф.и.о.  
Абулхаев Марин Александровна  
Махмудов Тимур Табарович

Заведующая столовой ознакомлена с актом /прописать словами, фио, подпись /

Агаева Агабекова Т. А.