

Акт №1
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

5 сентября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. - завхоз школы
3. Савкина Н.А. - мед. сестра пришкольного интерната
4. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
5. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
6. Багaley Т.П. – председатель попечительского совета
7. Петракова Т.В. – председатель общешкольного родительского комитета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 05 сентября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
5. Комиссия посетила моечное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Посуда замачивается и моется с применением дезинфицирующих и моющих средств.
6. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты. Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 05.09.25 согласно меню было приготовлено следующее:

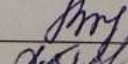
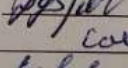
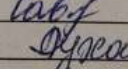
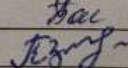
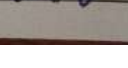
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Салат из свежей капусты на растительном масле	60 - 100
Гречка отварная на сливочном масле	100- 150
Гуляш	20
Кисель	200
Хлеб	20 - 40

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. - 
3. Савкина Н.А. - 
4. Савченко Т.Д. – 
5. Суханова Л.В. – 
6. Багaley Т.П. – 
7. Петракова Т.В. – 

Акт №2
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

12 сентября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. - завхоз школы
3. Савкина Н.А. - мед. сестра пришкольного интерната
4. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
5. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
6. Багалея Т.П. – председатель попечительского совета
7. Петракова Т.В. – председатель общешкольного родительского комитета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 12 сентября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
 2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
 4. Комиссия посетила моечное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Посуда замачивается и моется с применением дезинфицирующих и моющих средств.
 5. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты.
- Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 12.09.25 согласно меню было приготовлено следующее:

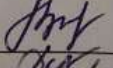
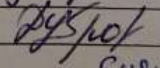
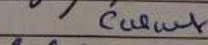
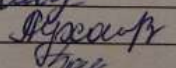
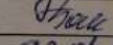
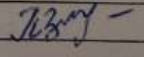
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Рассольник на курином бульоне	200 - 250
Чай	200
Мёд	7
Хлеб	20 - 40

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. - 
3. Савкина Н.А. - 
4. Савченко Т.Д. – 
5. Суханова Л.В. – 
6. Багалея Т.П. – 
7. Петракова Т.В. – 

Акт №3
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

19 сентября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. – завхоз школы
3. Савкина Н.А. – мед. сестра пришкольного интерната
4. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
5. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
6. Багaley Т.П. – председатель попечительского совета
7. Петракова Т.В. – председатель общешкольного родительского комитета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 19 сентября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
 2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
 4. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты.
- Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 19.09.25 согласно меню было приготовлено следующее:

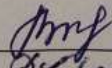
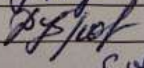
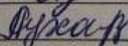
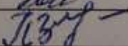
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Борщ на говяжьем костном бульоне	200 - 250
Бутерброд с маслом и сыром	20 - 40
Кисель	200

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. – 
3. Савкина Н.А. –  Савкина
4. Савченко Т.Д. –  Савченко
5. Суханова Л.В. –  Суханова
6. Багaley Т.П. –  Багaley
7. Петракова Т.В. –  Петракова

Акт №4
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

26 сентября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. – завхоз школы
3. Савкина Н.А. – мед. сестра пришкольного интерната
4. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
5. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
6. Багалея Т.П. – председатель попечительского совета
7. Петракова Т.В. – председатель общешкольного родительского комитета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 26 сентября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
 2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
 4. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты.
- Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 26.09.25 согласно меню было приготовлено следующее:

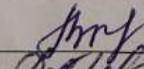
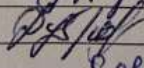
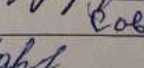
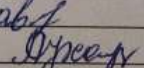
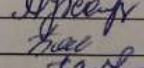
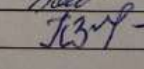
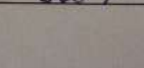
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Борщ из свежей капусты на костном бульоне(куриный)	200 - 250
Хлеб	20 - 40
Чай	200
Булочка с творогом	1 шт.

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. – 
3. Савкина Н.А. – 
4. Савченко Т.Д. – 
5. Суханова Л.В. – 
6. Багалея Т.П. – 
7. Петракова Т.В. – 

Акт №5
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

03 октября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. – завхоз школы
3. Савкина Н.А. – мед. сестра пришкольного интерната
4. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
5. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
6. Багалея Т.П. – председатель попечительского совета
7. Петракова Т.В. – председатель общешкольного родительского комитета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 03 октября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
 2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
 4. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты.
- Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 03.10.25 согласно меню было приготовлено следующее:

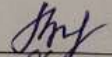
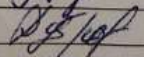
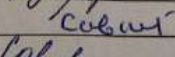
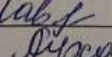
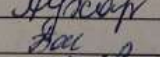
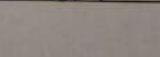
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Рожки отварные на сливочном масле	130- 150
Гуляш	20
Чай	200
Хлеб	20- 40

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. – 
3. Савкина Н.А. – 
4. Савченко Т.Д. – 
5. Суханова Л.В. – 
6. Багалея Т.П. – 
7. Петракова Т.В. – 

Акт №6
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

10 октября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. - завхоз школы
3. Савкина Н.А. - мед. сестра пришкольного интерната
4. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
5. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
6. Багалея Т.П. – председатель попечительского совета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 10 октября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
 2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
 4. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты.
- Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 10.10.25 согласно меню было приготовлено следующее:

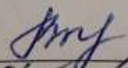
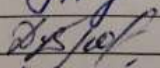
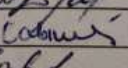
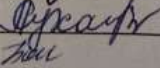
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Суп лапша на костном бульоне (куриный)	200- 250
Хлеб	20 -40
Кисель	200
Булочка	1 шт.

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. - 
3. Савкина Н.А. - 
4. Савченко Т.Д. – 
5. Суханова Л.В. – 
6. Багалея Т.П. – 

Акт №7
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

17 октября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. - завхоз школы
3. Савкина Н.А. - мед. сестра пришкольного интерната
4. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
5. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
6. Багалеи Т.П. – председатель попечительского совета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 17 октября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
 2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
 4. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты.
- Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 10.10.25 согласно меню было приготовлено следующее:

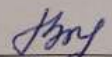
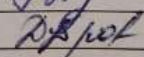
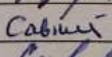
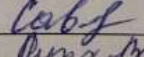
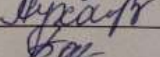
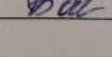
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Борщ на костном бульоне (куриный)	200- 250
Хлеб с маслом	30 -50
Кисель	200
Сыр	10

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. - 
3. Савкина Н.А. - 
4. Савченко Т.Д. – 
5. Суханова Л.В. – 
6. Багалеи Т.П. – 

Акт №8
Проверки школьной бракеражной комиссией по питанию
Михайловской СОШ

24 октября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Терманова В.В. – и.о. руководителя школы, председатель
2. Дубровская Н.П. – завхоз школы
3. Савченко Т.Д. – социальный педагог школы
4. Суханова Л.В. – председатель родительской общественности
5. Багалея Т.П. – председатель попечительского совета
6. Петракова Т.В. – председатель общешкольного родительского комитета,

Осуществило проверку школьной столовой:

Составила настоящий акт в том, что 24 октября 2025 года в 10 ч.00. мин. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой Михайловской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, проводилось взвешивание. Ежедневно ведётся необходимая документация - бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья. Ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции поваром Ивченко Л.И.
 2. При сервировке столов не нарушены правила гигиены. Персонал столовой производит раздачу пищи в перчатках.
 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дез. средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
 4. Продукты для школьной столовой поставляются ИП «Ляпина» и ИП «Абылкасов». Все продукты имеют соответствующий срок годности, представлены сертификаты.
- Соблюдается условия хранения продуктов.

На день проверки 03.10.25 согласно меню было приготовлено следующее:

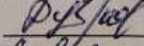
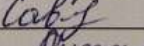
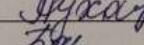
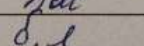
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Салат из капусты с яблоком на растительном масле	60- 80
Суп гороховый на к\б (кур)	200- 250
Чай с лимоном	200
Хлеб	30- 50

Комиссия установила, вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Решение:

- признать удовлетворительным качество поставляемой и приготовленной продукции.

Подписи комиссии:

1. Терманова В.В. – 
2. Дубровская Н.П. – 
3. Савченко Т.Д. – 
4. Суханова Л.В. – 
5. Багалея Т.П. – 
6. Петракова Т.В. – 