

№ 1 хаттама
бракераж комиссиясы отырысының хаттамасы
10.09.2026 ж.

Протокол №1
заседания бракеражной комиссии
от 10.09.2026 года

Председатель комиссии: Жаншурина А.Т. – директор КГУ
«Общеобразовательная школа №1 п. Шортанды»

Члены комиссии:

Калиева А.М. – заместитель директора по ВР
Эржака Ж. – медицинский работник школы
Алексеев Э.И. – социальный педагог
Өнерхан А. - завхоз
Омарова Р.С.- член родительского комитета

Повестка дня:

1. Проверка качества организации образовательного процесса, состояния учебной среды.
2. Обеспечение безопасности, соблюдения санитарных требований и установленных норм в школе.

В ходе работы комиссии особое внимание было уделено созданию безопасных и комфортных условий для обучающихся.

Соблюдение требований образовательного процесса и обеспечение надлежащего состояния школьной среды.

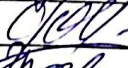
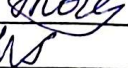
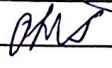
По результатам проверки установлено, что необходимые условия для организации образовательного процесса и пребывания обучающихся находятся под контролем. На момент проверки замечаний со стороны бракеражной комиссии не выявлено.

Решение:

1. Продолжить систематический контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований, правил безопасности и установленных норм в школе.
2. Обеспечивать надлежащие условия для организации качественного и безопасного питания обучающихся.

Председатель комиссии:  Жаншурина А.Т./

Члены комиссии:

1.  /Калиева А.М./
2.  /Эржака Ж./
3.  /Алексеев Э.И./
4.  /Өнерхан А./



№ 2 хаттама
бракераж комиссиясы отырысының хаттамасы
22.09.2026 ж.

Протокол №2
заседания бракеражной комиссии
от 22.09.2026 года

Председатель комиссии: Жаншурина А.Т. – директор КГУ
«Общеобразовательная школа №1 п. Шортанды»

Члены комиссии:

Калиева А.М. – заместитель директора по ВР
Эржака Ж. – медицинский работник школы
Алексеев Э.И. – социальный педагог
Кенжетоева Д.К. – председатель профкома
Садвакасова А.С. – член родительского комитета

Повестка дня:

1. Соблюдение санитарных требований в пищеблоке, качество готовых блюд.
2. Соответствие меню установленным требованиям.

В ходе проверки особое внимание было уделено санитарному состоянию пищеблока, соблюдению условий приготовления и хранения продуктов, качеству и внешнему виду готовых блюд. Также проверено соответствие меню утвержденному рациону питания.

По результатам проверки нарушений не выявлено. Замечаний со стороны бракеражной комиссии не имеется. Качество готовых блюд признано удовлетворительным.

Решение:

1. Продолжить систематический контроль за соблюдением санитарных требований в пищеблоке.
2. Обеспечивать контроль качества готовых блюд и соответствия меню установленным требованиям.
3. Продолжить работу по обеспечению качественного и безопасного питания обучающихся.

Председатель комиссии: _____ Жаншурина А.Т./

Члены комиссии:

1. _____ /Калиева А.М./
2. _____ /Эржака Ж./
3. _____ /Алексеев Э.И./
4. _____ /Кенжетоева Д.К./



№ 3 хаттама
бракераж комиссиясы отырысының хаттамасы
12.10.2026 ж.

Протокол №3
заседания бракеражной комиссии
от 12.10.2026 года

Председатель комиссии: Жаншурина А.Т. – директор КГУ
«Общеобразовательная школа №1 п. Шортанды»

Члены комиссии:

Калиева А.М. – заместитель директора по ВР
Эржака Ж. – медицинский работник школы
Алексеев Э.И. – социальный педагог
Кенжетоева Д.К. – председатель профкома
Өнерхан А. - завхоз
Каминская Р.А.- член родительского комитета

Повестка дня:

1. Соблюдение утверждённого меню.
2. Качество приготовленных блюд, условиям их приготовления.
3. Соблюдению санитарных требований.

В ходе проверки проведён контроль соответствия приготовленных блюд утверждённому меню, оценены их внешний вид, запах, консистенция и вкусовые качества. Особое внимание уделено соблюдению технологии приготовления пищи, условиям хранения продуктов и готовых блюд, а также санитарному состоянию пищеблока.

По результатам проверки установлено, что приготовленные блюда соответствуют утверждённому меню. Нарушений санитарно-гигиенических требований не выявлено. Замечаний со стороны бракеражной комиссии не имеется.

Решение:

1. Продолжить контроль за соблюдением утверждённого меню и соответствием фактически приготовленных блюд установленному рациону питания.
2. Обеспечивать надлежащее качество приготовленных блюд и соблюдение технологии их приготовления.
3. Продолжить систематический контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований в пищеблоке.

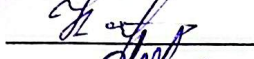
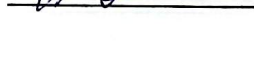
4. Обеспечивать соблюдение условий хранения продуктов, сроков годности.
5. Продолжить работу по обеспечению качественного и безопасного питания обучающихся.

Председатель комиссии:



Скандинавия А.Т./

Члены комиссии:

1.  /Калиева А.М./
2.  /Эржака Ж./
3.  /Алексеев Э.И./
4.  /Кенжетова Д.К./
5.  /Өнерхан А./

