

### Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 18.10.2022

№ 3

Организация образования КГУ "ООИ ИМ. Коммуна"

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Шабандо"

Комиссия в составе:

Никитенкова М.К., Нурмаманова Ж.С., Мухоморов К.К.,  
Алимова Р.Р., Шабандо Т.Х., Кизарова Д.Т.,  
Продромова И.С., Утеп Р.В., Сулейманова Ф.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		f		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		f		
Соблюдение графика работы столовой		f		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		f		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		f		
Организация питьевого режима		f		
Качество готовой продукции		f		
Наличие контрольного блюда		f		
Органолептические свойства приготовленной продукции		f		
Соответствие технологической карте		f		
Контрольное взвешивание 10 порций		f		
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)		f		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		f		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		f		

**Организация приема пищи**

Количество посадочных мест		f		
Состояние мебели		f		
Средства для обработки столов		f		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		f		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		f		
Санитарное состояние столовой		f		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		f		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		f		
Исправность систем водоотведения		f		
Исправность систем отопления		f		
Исправность систем освещения		f		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		f		
Наличие моющих средств		f		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		f		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		f		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		f		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		f		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		f		

Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		f		
Наличие графика уборки		f		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		f		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		f		
Соблюдение товарного соседства		f		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		f		
Санитарное состояние складов		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		f		
Наличие термометров		f		
Соблюдение товарного соседства		f		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Санитарное состояние холодильного оборудования		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		

**Мясной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

**Овощной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

**Мучной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

**Хлебный цех**

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полов для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и сетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		

**Варочный цех**

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		f		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		f		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		f		
Условия хранения яиц		f		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		f		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		f		
Наличие ценников		f		
Соблюдение условий хранения		f		
Соблюдение условий и сроков реализации		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		f		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		f		
Сертификаты, декларации о соответствии		f		



Срок реализации поступившей продукции		f		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		f		
Технологические карты приготовления блюд		f		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		f		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		f		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		f		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		f		
Журнал проведения генеральных уборок		f		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		f		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		f		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		f		
Душевая комната, санузел		f		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		f		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		f		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		f		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		f		

Палатки москитной сетки		f		
Итого				

В результате проверки установлено:

В столовой поваром Исмаилов  
 Для улучшения качества питания заключены  
 договоры с выбывшими с целью пр. 22/10/2021

Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж.К. [подпись]  
 Нурмаганова А.Н. [подпись]  
 Сулейменова Ф.С. [подпись]  
 Алимova P.Д. [подпись]  
 Шабанова Г.Х. [подпись]  
 Кизатова Г.К. [подпись]  
 Мустафин К.К. [подпись]  
 Гокмагитстова А.Х. [подпись]  
 Усен А.В. [подпись]  
 Орзалалина Ж.С. [подпись]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен [подпись]  
 (подпись)

Протокол № 3

18.10.2022 г.

Бракеражной комиссии по проверке столовой на 2022-2023 учебный год по ООП № 14 г.Кокшетау.

Присутствовали:

Директор школы №14 Жусупбекова Ж.К. - Председатель комиссии

Зам. ВР Нурмаканова А.Е.

Зам АХЧ Мустафин К.К.

Медработник - Алимова Р.Д.

Заведующий столовой – Шабанова Г.Х.

Соц.педагог Сулейменова Ф.С.

Председатель поп.совета Кизатова Г.Т.

Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х.

Усен А.В.

Оразалина Ж.С.

Повестка дня

Проверка столовой, бракеражная комиссия.  
Вывешивание меню на барочной кухне

Решение:

Утвердить вывешивание меню от 22.10.2022г.

Директор школы,

председатель комиссии Жусупбекова Ж.К.

Зам. ВР Нурмаканова А.Е.

Зам АХЧ Мустафин К.К.

Медработник - Алимова Р.Д.

Заведующий столовой – Шабанова Г.Х.

Соц.педагог Сулейменова Ф.С.

Председатель поп.совета Кизатова Г.Т.

Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х.

Усен А.В.

Оразалина Ж.С.

