

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 3.10.2011

№ 2

Организация образования ООШ №14, Кокшетау,

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Шабанова

Комиссия в составе: Мурзбекова Ж.К., Нерминова А.Е.,

Ашимашва Р.Д., Шабанова Р.Х., Чжен А.В.

Тошмалайбекова А.Х., Орашова Н.С.

Сиземелова Ф.С., Мухомов К.К.

Провести проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Организация приема пищи

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

Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Санитарное состояние			+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов			+	
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Санитарное состояние			+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов			+	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Санитарное состояние			+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов			+	
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба			+	
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба			+	
Санитарное состояние			+	
Наличие запрещенных продуктов			+	
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Исправность электрооборудования и состояние			+	

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

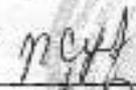
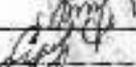
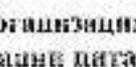
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+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

Наличие москитной сетки				
Итого				

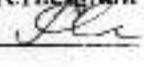
В результате проверки установлено:

Все соответствует нормам.
 Угловой компрессор / замечаний нет.
 В столешной чаше. Маршировские крыжовники.
 Емкостное меню соответствует предписанию.

Подпись комиссии:

Жусупбекова Ж.К. 
 Нурмаханова А.Е. 
 Сулейменова Ф.С. 
 Алимбаева Р.Д. 
 Шабнинова Г.Х. 
 Кизятова Г.К. 
 Мустафин К.К. 
 Токмаганбетова А. 
 Уразаева 
 Оразалина Ж.С. 



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

