

**Акт бракеражной комиссии по проверке столовой**

Дата 28.11.2012

№ 4

Организация образования ООШ №14 г.Кочневая

Поставщик услуги (при наличии) ОО "Шабанова Э.Х."

Комиссия в составе:

Куркина И.К., Курманжанов Д.Р.

Кушмова Р.Д., Ташагайбекова Р.К.

Утеп А.В., Меркурьев К.К., Шабанова Э.Х.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	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 графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободные меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольные взвешивание 10 порций		+		
Состояние разосов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+		

**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, гидрометра на складе		f		
Соблюдение товарного соседства		f		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Хранение овощей в ларях, 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		

<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Хлебный цех</b>				
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		+		
<b>Варочный цех</b>				
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 (прайв-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		+		
Добракачественность 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 посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микро травм		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафы 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		f		
Итого		f		

В результате проверки установлено:

*В ходе проверки ставкой выявлено  
затрачено и нарушено  
уменьшено че обнаружено. Все соответс  
твенно*

**Подпись комиссии:**

- Жусупбекова Ж.К. \_\_\_\_\_
- Нурмаканова А.Б. \_\_\_\_\_
- Сулейменова Ф.С. \_\_\_\_\_
- Алимова Р.Д. \_\_\_\_\_
- Шабанова Г.Х. \_\_\_\_\_
- Кизатова Г.К. \_\_\_\_\_
- Мустафин К.К. \_\_\_\_\_
- Тоқмағанбетова А.Х. \_\_\_\_\_
- Узеп А.В. \_\_\_\_\_
- Оразалина Ж.С. \_\_\_\_\_

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организационной образовани) ознакомлен \_\_\_\_\_ (подпись)



Протокол № 4

08.11.2022 г.

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

Присутствовали:

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

Зам. ВР Нурмаканова А.Е.

Зам АХЧ Мустафин К.К.

Медработник - Алимova Р.Д.

Заведующий столовой - Шабанова Г.Х.

Соц.педагог Сулейменова Ф.С.

Председатель поп.совета Кизатова Г.Т.

Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х.

Узен А.В.

Оразалина Ж.С.

Повестка дня

*Проверка школьной столовой.  
В ходе проверки выявлены нарушения санитарии  
и гигиены на территории.*

Решение:

*Вернуть на контроль качество  
продукции и санитарии  
столовой.*

Директор школы,

председатель комиссии Жусупбскова Ж.К.

Зам. ВР Нурмаканова А.Е.

Зам АХЧ Мустафин К.К.

Медработник - Алимova Р.Д.

Заведующий столовой - Шабанова Г.Х.

Соц.педагог Сулейменова Ф.С.

Председатель поп.совета Кизатова Г.Т.

Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х.

Узен А.В.

Оразалина Ж.С.