

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 20.12.2022г.

№ 7

Организация образования ООО №14 г. Кокшетау

Поставщик услуги (при наличии) ООО Шабалина

Комиссия в составе:

Мусатбекова Ж.К., Нурмагомедова А.Е., Мусатаев К.К.,  
Алимураза Р.Д., Шабалина Т.У., Юсупов А.Х.,  
Фили А.В., Оразалин Н.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения и 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 графика на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание порций		+		
Состояние посуды (запрещена использование в лотках)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие уведомления, реализации и использование 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 количества посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		x		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем вентилирования		+		
Наличие устройств для мытья и обработки столовой и отделено для кухонной посуды		+		
Наличие моечных средств		+		
Установка средств и маркировка моечных средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моечных средств		+		
Наличие бачки и для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (или обрабатывается кто-либо ответственный)		+		

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

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		+		

Мушной цех

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

Хлебной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 100% решетки укусов для обработки сеток для хлеба и хлеба		+		
Наличие выкатки и детали для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		

Варочной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие и состояние электрооборудования		+		

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		f		
Состояние механической вентиляции (втяжка)		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		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		f		
Условия хранения яиц		f		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		f		
Буфет				
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		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		f		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		f		
Сертификаты, декларации о соответствии		f		

Срок реализации поступившей продукции	+		
Доброкачество поступившей продукции, соответствие нормам	+		
Технологические карты приготовления пищи	+		
Бракеражный журнал скрепляемой пищевой продукции и полуфабрикатов	+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+		
Базисные личные медицинские книжки сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медицинских и гигиенического обучения	+		
Плакаты у работников пищеблока постороенных предметов, гигиенических заведений и чистоты	+		
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	+		
Воспитанность сотрудников столовой (чистота, форма, аккуратность, работа от лица коллектива и места следования)	+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	+		
Наличие отдельных помещений (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки	+		
Наличие дезинфицирующих средств, соблюдение сроков хранения. Условия для их хранения.	+		



Подписки москитной сетки		+		
Итого		+		

В результате проверки установлено:

*Вход проверки столовой замечаний не выявлено. Все соответствует нормам.*

Подписи комиссии:

- Жусурбекова Ж.К. *[Signature]*
- Нурмаганова А.Е. *[Signature]*
- Сулейманова Ф.С. *[Signature]*
- Алимова Р.У. *[Signature]*
- Алимова А. *[Signature]*
- Климова И.К. *[Signature]*
- Мустафина К.К. *[Signature]*
- Токмунбаева *[Signature]*
- Умар А.Б. *[Signature]*
- Оразалина Ж.С. *[Signature]*

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

Протокол № 7

20.12.2022 г.

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

Присутствовали:

Нурмаханова К.К., Нурмаханова Р.С.  
Шабанова Г.Х., Мустафин К.К.  
Алимова Р.Д., Узен А.В., Токмаганбетова Ж.С.  
Оразалина Ж.С.

Повестка дня

Проверка школьной столовой

Решение:

Нарушений нет. Продолжить работу столовой.

Директор школы,

председатель комиссии Жусупбекова Ж.К.

Зам. ВР Нурмаханова А.Е.

Зам. АНЧ Мустафин К.К.

Медработник - Алимова Р.Д.

Заведующий столовой - Шабанова Г.Х.

Соцпедагог Сулейменова Ф.С.

Председатель поп.совета Кизатов А.Т.

Члены родительского комитета: Токмаганбетова А.Х.

Узен А.В.

Оразалина Ж.С.