

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 07.12.2022

№ 6

Организация образования КРЧ общ. п.ш. г.Кашегу

Поставщик услуги (при наличии) ИП Шагаидов

Комиссия в составе:

Нусурбаева Ж.К., Нурмамадова А.Е.,

Джамалов К.Н., Джилалиева А.К.,

Алимова Р.Д., Артемкина Р.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
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 свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие изготовления, 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 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 и 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)		+		

Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		f		
Наличие графика уборки		f		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
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 емкостях на поддонах		f		
Санитарное состояние складов		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Холодильники				
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 полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки 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		
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	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 микро травм	f		
Журнал проведения генеральных уборок	f		
Бытовая комната			
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		

Наличие москитной сетки		+		
Итого		+		

В результате проверки установлено:

Замечаний и нарушений не выявлено.
Все соответствует нормам.

Подписи комиссии:

Жусунбекова Ж.К. _____
 Нурмаканова А.Е. _____
 Сулейменова Ф.С. _____
 Алимова Р.Д. _____
 Шабанова Г.Х. _____
 Кизатова Г.К. _____
 Мустифин К.К. _____
 Токмаганбетова А.У. _____
 Узеп А.В. _____
 Оразалица Ж.С. _____

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организованной образовательной организации) ознакомлен _____ (подпись)

Протокол № 6

07.12.2022 г.

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

Присутствовали:

Нурмаканова А.Е.,
Сулейменова Ф.С., Мустафин К.К.,
Алимова Р.Д., Шабанова Г.Х.,
Токмаганбетова А.Х.

Повестка дня

Проверка столовой. Брачеражная комиссия.

Решение:

Все соответствует нормам. Замечаний нет. Держать в дальнейшем за надлежащую работу школьной столовой.

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.

Узен А.В.

Оразалина Ж.С.

