

### Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 15.11.2023

№ 5

Организация образования КРЧ ООО ИЧ г. Кошкелеу

Поставщик услуги (при наличии) ИП Шабалиев

Комиссия в составе:

Нусупбекова Ж.К., Нурмацаева А.Е., Крадинова З.И., Шабалиева З.Х., Килиев А.В., Пешер И.В., Мешков А.Н.

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 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 кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

<b>Организация приема пищи</b>				
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)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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 ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		

Соблюдение поточности: - 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, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

<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		рассматривать вопрос о хранении в холодильнике		
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		+		
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 посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
<b>Бытовая комната</b>				
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.		+		

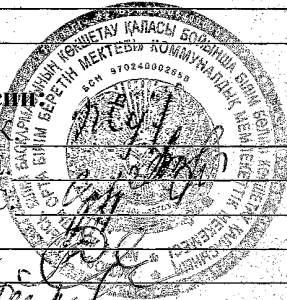
Наличие москитной сетки		+		
Итого		+		

В результате проверки установлено:

*Замечаний нет*  
*вещи высушены. Проверка в холодильнике*

**Подписи комиссии**

Жусупбекова Ж.К. \_\_\_\_\_  
 Нурмаканова А.Е. \_\_\_\_\_  
 Сулейменова Ф.С. \_\_\_\_\_  
 Крадинова Г.И. \_\_\_\_\_  
 Шабанова Г.Х. \_\_\_\_\_  
 Ким А.В. \_\_\_\_\_  
 Асенова А. \_\_\_\_\_  
 Лейер И.В. \_\_\_\_\_



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

Протокол № 5

15.11.2023 г.

Бракеражной комиссии по проверке столовой на 2023-2024 учебный год по ООШ № 14 г.Кокшетау.

Присутствовали:







Жусупбекова Ж.К., Нурмаканова А.Е.,  
Крадинова Г.И., Шабанова Г.Х.,  
Ким А.В., Асенова А.И., Лейер И.В.

Повестка дня

Проверка столовой.

Решение:

с/Исходя из  
рассмотрев вопрос о хранении пищи  
в холодильнике.

Директор школы,  
председатель комиссии Жусупбекова Ж.К.  
Зам. ВР Нурмаканова А.Е.   
Медработник – Крадинова Г.И.   
Заведующий столовой – Шабанова Г.Х.   
Соц.педагог Сулейменова Ф.С.   
Члены родительского комитета : Ким А.В.   
Асенова А.   
Лейер И. 