

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 07.03.2023

№ 9

Организация образования ООО ИИЧ г. Кокшетау

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Мадина"

Комиссия в составе:

Нусупбекова Ж.К., Нурмаханова А.Е., Арзынбекова Ф.С.,
Алимова Р.Д., Чусупов В.В., Оспанов М.С.,
Токмакбаева А.Х., Шабалиева Т.У.

Провести проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	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 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 разноев (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие приготовления, 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 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 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, гидрометра на складе		f		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		f		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		f		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		f		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
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		+		
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 автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		

Срок реализации поступившей продукции		+		
Добркачественность 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 постаронних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
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:

Замечаний и нарушений не выявлено.
 Все сведения о проверке подлинны.

Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж.К. _____

Пурмаканова А.Е. _____

Сулейменова Ф.С. _____

Алимова Р.Д. _____

Шабанова Г.Х. _____

Кизатова Г.К. _____

Мустафин К.К. _____

Тоқмағанбетова А.Х. _____

Узен А.В. _____

Оразалина Ж.С. _____



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

Протокол № 9

07.02.2023 г.

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

Присутствовали:


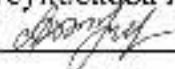
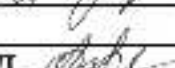
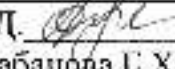
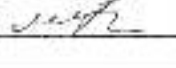
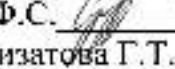
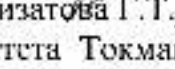

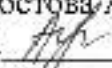
Мухомбетов Ж.К., Нурмаканова А.Е.
Султанбекова Ф.С., Алимбаева Р.Р.
Усен А.В., Оразалина Ж.С.
Токмаганбетова А.Х., Шабанова Г.Х.

Повестка дня

Проверка столовой брачеражная комиссия

Решение:

Замечаний и нарушений не выявлено

Директор школы,
председатель комиссии Жусупбекова Ж.К. 
Зам. ВР Нурмаканова А.Е. 
Зам АХЧ Мустафин К.К. 
Медработник - Алимбаева Р.Д. 
Заведующий столовой - Шабанова Г.Х. 
Соц.педагог Сулейменова Ф.С. 
Председатель поп.совета Кизатова Г.Т. 
Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х. 
Усен А.В. 
Оразалина Ж.С. 