

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 24.01.2023

№ 8

Организация образования ОСШ №14 г. Кокшетау

Поставщик услуги (при наличии) ИПТ Шабалинов

Комиссия в составе:

Нурмаманова Ж.К., Нурмаманова А.Е.,
Абдрахманов К.К., Кушмова Р.Д., Шабалинов И.О.,
Юсуповичева А.У., Ули А.В., Оразалин Ж.С., Оразалин Ж.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	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 раздаточных (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		+		
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 емкости 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		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		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		
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 микротравм	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 замечаний по работе столовой нет.
Все проверки по проверке, пометкам
соответствие нормам.*

Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж.К. _____
 Нурмаханова А.Е. _____
 Сулейменова Ф.С. _____
 Алимова Р.Д. _____
 Шабанова Г.Х. _____
 Кизатова Г.К. _____
 Мустафин К.К. _____
 Токманбетова 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 № 8

24.01.2023 г.

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

Присутствовали:

Нурсултанова Ж.К., Нурмаканова А.Е.
Нурмаганов К.К., Вильданов Р.Р.
Шабанова Ф.С., Сулейменова Ф.С.
Токмаганбетова А.Х., Оразалина Ж.С.,
Узен А.В.

Повестка дня

Проверка столовой. Бракеражная комиссия

Решение:

Продолжить работу в этом же режиме без замечаний и жалоб. Заранее работу столовой на контроль.

Директор школы,

председатель комиссии Жуеупбекова Ж.К.

Зам. ВР Нурмаканова А.Е.

Зам АХЧ Мустафин К.К.

Медработник - Алимова Р.Д.

Заведующий столовой - Шабанова Б.Х.

Соц.педагог Сулейменова Ф.С.

Председатель поп.совета Кизитова Т.Т.

Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х.

Узен А.В.

Оразалина Ж.С.

