

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 24.01.2023

№ 8

Организация образования ОСШ №14 г. Кокшетау

Поставщик услуги (при наличии) ИПТ Шабалина

Комиссия в составе:

Нуртдинова Ж.К., Курманшаева А.Е.,
Абдрахманов К.К., Кушова Р.Д., Шабалина И.О.,
Юсуповичева А.У., Ули А.В., Оразалин Ж.С., Аманжол

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 разливов (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 чистоты: - 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 нареканий по работе столовой нет.
Все проверки по проверке, проведенные
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., Вилькина Р.Р.
Шабанова Р.Б., Сулейменова Ф.С.
Токмаганбетова А.Х., Оразалина Ж.С.,
Узун 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 Жуусупбекова 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 Кизятова Т.Т.

Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х.

Узун А.В.

Оразалина Ж.С.

