

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 28.03.2023

№ 11

Организация образования КРЧ "ОИИ № 14 г. Кривого Рогу"

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Шабошова"

Комиссия в составе:
Мусатовичева Н.К., Курманова А.Е.,
Мухоморова К.К., Демченко Р.Д., Шабошова Т.К.,
Сивенникова Т.С., Карло Е., Килин А.В., Ореганская Ж.С.

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		+		

Организация приема пищи

Количество посадочных мест		f		
Состояние мебели		f	0,9	
Средства для обработки столов		f		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		f		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		f		
Санитарное состояние столовой		f		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		f		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		f		
Исправность систем водоотведения		f		
Исправность систем отопления		f		
Исправность систем освещения		f		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		f		
Наличие моющих средств		f		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		f		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		f		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		f		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		f		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		f		

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		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		f		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие запрещенных продуктов		f		

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Исправность и состояние электрооборудования		f		

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		+		
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		+		
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.		+		

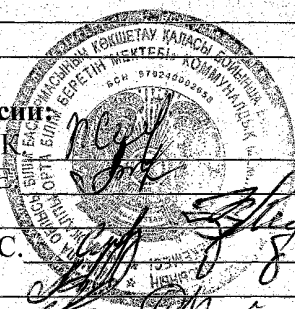
Наличие москитной сетки		f		
Итого		f		

В результате проверки установлено:

В результате проверки нарушений не выявлено. Все подразделения соответствуют нормам.

Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж.К. _____
 Нурмаканова А.Е. _____
 Мустафин К.К. _____
 Сулейменова Ф.С. _____
 Алимова Р.Д. _____
 Шабанова Г.Х. _____
 Кажы Е.Ж. _____
 Ким А.В. _____
 Узен А.В. _____
 Оразалина Ж.С. _____
 Токмаганбетова А.Х. _____



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

Протокол № 11

28.03.2023 г.

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

Присутствовали:

Нурсупбекова Ж.К., Нурмаханова А.Е.,
Мустафин К.К., Алимova Р.Д.,
Шабанова Г.Х., Сулейменова Ф.С.,
Кажы Е., Ким А.В., Оразалина Ж.С.

Повестка дня

Проверка столовой, бракеражная комиссия

Решение:

Замечаний и нарушений нет, все соответствует параметрам.

Директор школы,
председатель комиссии Жусупбекова Ж.К.
Зам. ВР Нурмаканова А.Е.
Зам АХЧ Мустафин К.К.
Медработник - Алимova Р.Д.
Заведующий столовой – Шабанова Г.Х.
Соц.педагог Сулейменова Ф.С.
Председатель поп.совета Кажы Е.Ж.
Члены родительского комитета : Ким А.В.
Узен А.В.
Оразалина Ж.С.
Токмаганбетова А.Х.

