

Акт бракеражной комиссии по проверке столовой

Дата 11.05.2023.

№ 14

Организация образования ООО №14 г. Коммунарка

Поставщик услуги (при наличии) ИП Шабалива Т.Х.

Комиссия в составе:

Нусупбекова Ж.К., Нурмамалова А.Е.,
Широмини К.К., Жильцова Р.Д., Шабалива Т.Х.,
Султанова Ф.С., Оралиева Ж.С., Утеп А.В.

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		+		
Состояние мебели		f		
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		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:

*Проверка шпательной стальной. Брашерная
применяется
В ходе проверки замечаний и нарушений
не выявлено.*



Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж. *[Signature]*
 Нурмаканова А.Б. *[Signature]*
 Мустафин К.К. *[Signature]*
 Сулейменова Ф.С. *[Signature]*
 Алимова Р.Д. *[Signature]*
 Шабанова Г.Х. *[Signature]*
 Қажы Е.Ж. *[Signature]*
 Ким А.В. *[Signature]*
 Узен А.В. *[Signature]*
 Оразалина Ж.С. *[Signature]*
 Токмаганбетова А.Х. *[Signature]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен *[Signature]* (подпись)

Протокол № 14

11.05.2023 г.

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

Присутствовали:

Жусупбекова Ж.К., Нурмаканова А.Е.
Мустафин К.К., Алимova Р.Д., Шабанова Г.Х.
Сулейменова Ф.С., Оразалина Ж.С., Узен А.В.

Повестка дня

Проверка школьной столовой.

Решение:

Замечаний и нарушений нет.
Предложить ежедневной проверке.

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.

