

Еженедельный акт проверки бракеражной комиссии

Дата 14.09.2026

Оценка качества приготовленных блюд по меню:

1. Первое блюдо: Ашотки из шоркво и осурца
2. Второе блюдо (основное): мяс из птицы
3. Гарнир: яблоки
4. Напиток: кофе с молоком
5. Выпечка / хлебобулочные изделия: хлеб р/к

• Результаты органолептической оценки и контрольного взвешивания

Наименование блюда	Температура подачи (°C)	Масса порции (план / факт, г)	Органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)	Оценка (отлично / хорошо / удовл. / неудовл.)
Первое блюдо	<u>мяс из птицы / соот.</u>	<u>соотв.</u>	<u>рис провар. мясо провар.</u>	<u>хорошо</u>
Второе блюдо	<u>ашотки из мяса / соот.</u>	<u>соотв.</u>	<u>-</u>	<u>хорошо</u>
Гарнир				
Напиток	<u>кофе соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>светло-корич. & равномерный по объему</u>	<u>хорошо</u>
Выпечка / Хлеб	<u>яблоко хлеб</u>	<u>соотв.</u>	<u>ровное, красное не битое</u>	<u>отлично</u>

Показатель	Требует ся	Соответс твует	Не соот- ветствует
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		✓	
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓	
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓	
Витаминация блюда		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		✓	
Средства для обработки столов		✓	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		используются в соответствии	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓	
Санитарное состояние столовой		обработаны в соответствии	
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓	
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓	
Наличие моющих средств		✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓	
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓	
Наличие сертификатов на моющие средства		✓	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓	
Наличие графика уборки		✓	
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓	
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓	

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓	
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓	
Наличие термометров		✓	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓	
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓	
Условия и правильность хранения суточных проб		✓	
Санитарное состояние		на контроль!	
Сертификаты, декларации о соответствии		✓	
Срок реализации поступившей продукции		✓	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓	
Технологические карты приготовления блюд		✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓	
Журнал «С-витаминизации»		✓	
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 «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓	

Журнал проведения генеральных уборок		✓	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓	
Наличие запасных комплектов специальной одежды		✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓	

Выводы комиссии

№	Вывод	Согласны	Не согласны
1	Все блюда из проверяемого меню изготовлены в соответствии с технологическими картами, действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН) и временным регламентом.	✓	
2	Внешний вид, вкусовые качества, цвет, аромат и консистенция блюд соответствуют / не в полной мере соответствуют установленным стандартам.	✓	
3	Масса порций при контрольном взвешивании соответствует / имеет отклонения от норм выхода готовой продукции.		превышает
4	Готовые блюда разрешены к реализации учащимся школы.	✓	✓
5	Суточные пробы отобраны в полном объеме и промаркированы надлежащим образом.	✓	
6	Отмечено незначительное отклонение температуры подачи второго блюда (58 °С при норме не ниже 65 °С) в связи с досрочным порционированием до прихода учащихся.	✓	
7	Средняя масса 1-го блюда и гарнира соответствует норме, однако выявлена погрешность при порционировании мясных изделий	✓	
8	Блюдо не соответствует органолептическим показателям (нарушена консистенция, выраженный запах пригорания / органолептическая недожаренность в центре изделия).		✓
9	Масса порций гарнира при контрольном взвешивании оказалась ниже норматива		✓
10	Продукция разрешена к реализации после устранения замечаний по подогреву. Заведующему		✓

	пищеблоком указано на необходимость порционирования непосредственно перед выдачей.		
11			
12			

Рекомендации:

1. Обращается внимание на сроки бюджета
2. Привести в соответствие графиковую к.б. изданий.

Члены комиссии:

Унайбеков Р.Б.-председатель бракеражной комиссии, директор школы

Абаева А.М.-зам по ВР

Жусупова М.А.-мед. работник

Айтенова М.С.-зав.производством

Ибраева Б.С. :- председатель попечительского совета школы

Науменко Е.Д.- член попечительского совета школы

Искакова А.А.- член родительского комитета

