

# Еженедельный акт проверки бракеражной комиссии

Дата 2.09.2026

Оценка качества приготовленных блюд по меню:

1. Первое блюдо: Салат морковь с свеклой
2. Второе блюдо (основное): жаркое
3. Гарнир:
4. Напиток: чай каркаде, яблоки
5. Выпечка / хлебобулочные изделия: хлеб р/п

## • 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>соотв.</u>             | <u>соотв.</u>                 | <u>умеренно кислый, свежий, приятный, оранжевый</u>                     | <u>хорошо</u>                                 |
| Второе блюдо       | <u>т. жареным, сочным</u> | <u>соотв.</u>                 | <u>свежий, коричневый, сочный, мясной</u>                               | <u>хорошо</u>                                 |
| Гарнир             |                           |                               |                                                                         |                                               |
| Напиток            | <u>т. жареным, сочным</u> | <u>соотв.</u>                 | <u>кисловатый, рубленый</u>                                             | <u>хорошо</u>                                 |
| Выпечка / Хлеб     |                           |                               |                                                                         |                                               |

| Показатель                                                            | Требуется | Соответствует | Не соответствует |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------------------|
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню                     |           | <u>✓</u>      |                  |
| Соблюдение графика работы столовой                                    |           | <u>✓</u>      |                  |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам |           | <u>✓</u>      |                  |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню                        |           | <u>✓</u>      |                  |
| Организация питьевого режима                                          |           | <u>✓</u>      |                  |
| Качество готовой продукции                                            |           | <u>✓</u>      |                  |
| Наличие контрольного блюда                                            |           | <u>✓</u>      |                  |

|                                                                                                |  |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| Органолептические свойства приготовленной продукции                                            |  | ✓ |  |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)                                           |  | ✓ |  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) |  | ✓ |  |
| Витаминизация 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                                        |  | ✓ |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды                                             |  | ✓ |  |
| Санитарное состояние столовой                                                                  |  | ✓ |  |
| 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                                                                                                                   |  | ✓ |  |
| 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.                                                                     | ✓        |             |
| 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 °C при норме не ниже 65 °C) 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                                                                                           |          | ✓           |

|    |                                                                                       |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | пищевым указано на<br>необходимость порционирования<br>непосредственно перед выдачей. |  |  |
| 11 |                                                                                       |  |  |
| 12 |                                                                                       |  |  |

#### Рекомендации:

1. Проверить до приема пищи  
(по) после каждого приема.

#### 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

