

Ежедневный акт проверки бракеражной комиссии

Дата

15.04.26 Меню на

1. меню завтра с овощами

2. каша

3. суп

4. салат

5. компот

Показатель	Требуется	Соответс твет	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 разносков (запрещено использование влажных)		✓	
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓	
Витаминизация блюда		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование разрешенных 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 ёмкости 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 запрещённых 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 запрещённых блюд и продуктов		✓	

			Условия и правильность хранения сытных проб
	✓		Санитарное состояние
	✓		Сертификаты, декларации о соответствии
на соответствие			Срок реализации поступившей продукции
на соответствие			Дорожная ответственность поступившей продукции, соответствие нормам
	✓		Технологические карты приготовления блюд
	✓		Бракеражный журнал скропортышейся пищевой продукции и полуфабрикатов
		✓	Журнал «С-витаминации»
	✓		Журнал организационно-гигиенической 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

В результате проверки установлено:

На сестры Наталья Николаевна и Наталья Николаевна

Члены комиссии:

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

Абаева А.М.-зам по ВР

Жусупова М.А.-мед. работник

Жатиева А.Ж.-зав.производством

Ибраева Б.С. - председатель попечительского совета школы

Хван Л.В.-член попечительского совета школы

Сарындыкова З.М - член родительского комитета

