

# Еженедельный акт проверки бракеражной комиссии

Дата 23.12.25

Меню на \_\_\_\_\_

1. Салат из моркови с яблоком
2. молочный
3. сочное свиное
4. фрукты
5. яблоко, каша

| Показатель                                                                                     | Требует<br>ся | Соответс<br>твует | Не соот-<br>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) |               | ✓                 |                       |
| 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         |  | ✓ |  |

|                                                                                                                                        |  |   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| овия и правильность хранения суточных проб                                                                                             |  | ✓ |  |
| итарное состояние                                                                                                                      |  | ✓ |  |
| тификуты, декларации о соответствии                                                                                                    |  | ✓ |  |
| ок реализации поступившей продукции                                                                                                    |  | ✓ |  |
| броконтроль поступившей продукции, ответственность нормам                                                                              |  | ✓ |  |
| технологические карты приготовления блюд                                                                                               |  | ✓ |  |
| рабочий 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                                                                              |  | ✓ |  |



В результате проверки установлено:

Усилить контроль за санитарным состоянием,  
проветривать помещения.

**Члены комиссии:**

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

Абаева А.М.-зам по ВР

Даурембекова М.А.-мед. работник

Айтенова М.С.-зав.производством

Ибраева Б.С. - председатель попечительского совета школы

Хван Л.В.- член попечительского совета школы

Сагындыкова З.М - член родительского комитета

