

## Еженедельный акт проверки бракеражной комиссии

Дата 27.02.2026

### Меню на

1. Салат овощной
2. суп с макаронами
3. булочки с творогом
4. Компот фруктовый
5. желе

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	✓		

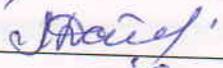
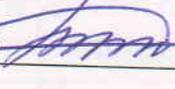
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓	
Санитарное состояние столовой	✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓	
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓	
Наличие моющих средств		✓	
Условия 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		✓	

В результате проверки установлено:

обратить внимание на составление  
составные части.

**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 

