

## Еженедельный акт проверки бракеражной комиссии

Дата 13.02.2026

Меню на \_\_\_\_\_

1. Гороховый суп
2. булочки с творогом
3. шашлык мясной
4. чай
5. салат конюшенный

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:

рекомендации: ознакомить с приказом №16

**Члены комиссии:**

Унайбеков Р.Б.-председатель бракеражной комиссии, директор школы [Signature]

Абаева А.М.-зам по ВР [Signature]

Даурембекова М.А-мед. работник [Signature]

Жакиева А.Ж.-зав.производством [Signature]

Ибраева Б.С. - председатель попечительского совета школы [Signature]

Хван Л.В.- член попечительского совета школы [Signature]

Сагындыкова З.М - член родительского комитета [Signature]

