

Еженедельный акт проверки бракеражной комиссии

Дата 21.05.26

Меню на

1. котлета рыбная
2. пюре
3. Деликатесы мангольда
4. хлеб
5. _____

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)	✓		
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, гидрометра 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:

замечаний к приготовленной продукции
нет. Бюджетная продукция превышает на
8-10 гр. (каменная посуда была сразу
убрана 13 тарелки).

Члены комиссии:

Унайбеков Р.Б.-председатель бракеражной 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

Сагындыкова З.М - член родительского комитета



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]