

**Акт
бракеражной комиссии № 7**

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания.

Срок проверки: 12.12.2022

Комиссия: Ибраева К.С. «Тандау»	председатель комиссии директор МГ №5
Токпакова Г.У.	социальный педагог
Камалиденова А.К.	зам. дир по УВР, ответственный за орг. питания
Сарсенбаева А.О.	медицинский работник
Джаргакова Ю.В.	член попечительского совета
Байсарина Г.О.	родительский комитет
Мустафина Ш.С	зав. столовой

Проверкой было установлено:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
Соответствие меню — для перспективному меню	Вареники с картошкой со сливочным маслом Бутерброд с сыром Чай черный	
Соблюдение графика работы столовой	Соответствует	
График питания учащихся	По графику	
Утвержденный прайс на свободное меню	В наличии	
Качество готовой продукции	Удовлетворительно	
Наличие контрольного блюда	Ежедневно повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	Соответствует заявленным характеристикам: Вареники с картошкой со сливочным маслом Бутерброд с сыром Чай черный	
Контрольное взвешивание 1 порции	140 - 150 гр	
Организация приема пищи учащихся		
Количество посадочных мест	100 мест	
Количество раковин для мытья рук	Раковин -3	
Наличие мыла	Жидкое мыло - 3	
Наличие сушилок	1	
Состояние мебели	Удовлетворительно	
Средство для обработки	Соответствует	

столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)		
Состояние посуды	Соответствует	
санитарное состояние столовой	Удовлетворительно	
Состояние помещений пищеблока		
Наличие правил мытья посуды	-	
Замачивание посуды	-	
Моющие средства	Имеются , в емкости	
Условия хранения	Отдельно в таре	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Хранение сыпучих продуктов	В емкостях на поддонах	
Сроки годности на продуктах	Четко пропечатаны срокам соответствуют	
Условия хранения овощей	Хранения в ящиках на поддонах	
Условия хранения мучных продуктов	В мешках на поддоне	
Санитарное состояние хранилища	Удовлетворительно	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	Для мяса Для рыбы Для овощей, яиц гидрометр	в ларе в холодильнике
Маркировка оборудования и инвентаря	Мясорубка Стол для сырой рыбы Стол для мяса и птицы Мойка для сырого мяса Мойка для сырой рыбы Весы Поддоны Электрическая плита Раковина Стол готовой продукции/теста Стеллаж для посуды	
Состояние электрооборудования	В рабочем состоянии	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		
Состояние вытяжки		
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние пищеблока	Удовлетворительно	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		
Буфет	Осуществляется реализация готовых блюд	

Трайс заверенный печатью	есть	
Наличие ценников	есть	
Условия хранения		
Условия реализации	Наличный и безналичный расчет	
Санитарное состояние	Удовлетворительно	
Наличие запрещенных продуктов	Нет	
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	В наличии	
Сертификаты соответствия		
Срок реализации поступившей продукции	Сроки на продукции имеются	
Доброчественность поступившей продукции соответствует нормам	Соответствуют срокам	
Технологические карты		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	Имеется	
Журнал «С-витаминизации»	Имеется	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока		
Бытовая комната		
Шкаф для верхней одежды		Все в одном шкафу
Шкаф для спец одежды		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	Санузел для сотрудников пищеблока	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	Удовлетворительный	

На момент проверки установлены вышеуказанные факты организации питания в школе. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.

1. В складских помещениях соблюдать товарное соседство.
2. Повысить качество и количество выпекаемой продукции

Ибраева К.С.
Токпакова Г.У.
Камалиденова А.К.
Сарсенбаева А.О.
Джаргакова Ю.В.
Байсарина Г.О.
Мустафина Ш.С.

**Акт
бракеражной комиссии №6**

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания.

Срок проверки: 21.11.2022

Комиссия: Ибраева К.С. «Тандау»	председатель комиссии директор МГ №5
Токпакова Г.У.	социальный педагог
Камалиденова А.К.	зам. дир по УВР, ответственный за орг. питания
Сарсенбаева А.О.	медицинский работник
Джаргакова Ю.В.	член попечительского совета
Байсарина Г.О.	родительский комитет
Мустафина Ш.С	зав. столовой

Проверкой было установлено:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
Соответствие меню — дня перспективному меню	Сосиска говяжья(духовая) Гарнир макароны отварные, овощная нарезка, хлеб пшеничный, компот	
Соблюдение графика работы столовой	Соответствует	
График питания учащихся	По графику	
Утвержденный прайс на свободное меню	В наличии	
Качество готовой продукции	Удовлетворительно	
Наличие контрольного блюда	Ежедневно повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	Полностью соответствует заявленным характеристикам: сосиска духовая, макароны приготовлены в подсоленной воде не слипшие	
Контрольное взвешивание 1 порции	180 - 190 гр	
Организация приема пищи учащихся		
Количество посадочных мест	100 мест	
Количество раковин для мытья рук	Раковин -3	
Наличие мыла	Жидкое мыло - 3	
Наличие сушилок	1	
Состояние мебели	Удовлетворительно	
Средство для обработки столов (маркировка	Соответствует	

емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)		
Состояние посуды	Соответствует	
санитарное состояние столовой	Удовлетворительно	
Состояние помещений пищеблока		
Наличие правил мытья посуды	-	
Замачивание посуды	-	
Моющие средства	Имеются, в емкости	
Условия хранения	Отдельно в таре	Тара не закрыта
Соблюдение условий хранения продуктов		
Хранение сыпучих продуктов	В емкостях на поддонах	
Сроки годности на продуктах	Четко пропечатаны срокам соответствуют	
Условия хранения овощей	Хранения в ящиках на поддонах	
Условия хранения мучных продуктов		
Санитарное состояние хранилища	Удовлетворительно	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	Для мяса Для рыбы Для овощей, яиц гидрометр	+ - +
Маркировка оборудования и инвентаря	Мясорубка Стол для сырой рыбы Стол для мяса и птицы Мойка для сырого мяса Мойка для сырой рыбы Весы Поддоны Электрическая плита Раковина Стол готовой продукции/тесто Стеллаж для посуды	
Состояние электрооборудования	В рабочем состоянии	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		
Состояние вытяжки		
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние пищеблока		
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		
Буфет	Осуществляется реализация готовых блюд	
Прайс заверенный печатью	есть	

Наличие ценников	есть	
Условия хранения		
Условия реализации	Наличный и безналичный расчет	
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	В наличии	
Сертификаты соответствия		
Срок реализации поступившей продукции		
Доброкачествоность поступившей продукции соответствует нормам		
Технологические карты		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	Имеется	
Журнал «С-витаминизации»	Имеется	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока		
Бытовая комната		
Шкаф для верхней одежды		
Шкаф для спец одежды		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	Санузел для сотрудников пищеблока	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	Удовлетворительный	

На момент проверки установлены вышеуказанные факты организации питания в школе. Блюда приготовлены согласно установленного меню, пища в меру соленая согласно нормам. Компот в меру сладкий. Хлеб свежий. Санитарное состояние удовлетворительное.

Ибраева К.С.
Токпакова Г.У.
Камалиденова А.К.
Сарсенбасва А.О.
Джаргакова Ю.В.
Байсарина Г.О.
Мустафина Ш.С.

**Акт
бракеражной комиссии № 8**

- Цель проверки:**
1. Организация питания учащихся.
 2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
 3. Наличие документов по организации питания.

Срок проверки: 26.12.2022

Комиссия: Ибраева К.С.
«Гандау»

Токпакова Г.У.
Камалиденова А.К.
Сарсенбаева А.О.
Джаргакова Ю.В.
Байсарина Г.О.
Мустафина Ш.С

председатель комиссии директор МГ №5

социальный педагог
зам. дир по УВР, ответственный за орг. питания
медицинский работник
член попечительского совета
родительский комитет
зав. столовой

Проверкой было установлено:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
Соответствие меню — дня перспективному меню	<i>есть меню сов. дня с супом, мясным салатом, салатом с маком.</i>	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Качество готовой продукции	<i>не проверялось</i>	
Наличие контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Контрольное взвешивание 1 порции	<i>185г.</i>	
Организация приема пищи учащихся		
Количество посадочных мест	<i>92</i>	
Количество раковин для мытья рук	<i>3</i>	
Наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	<i>1</i>	
Состояние мебели	<i>удовл.</i>	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	<i>удовл.</i>	

санитарное состояние столовой	<i>удовл.</i>	
Состояние помещений пищеблока		
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	+	
Условия хранения	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Хранение сыпучих продуктов	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Условия хранения овощей	+	
Условия хранения мучных продуктов	+	
Санитарное состояние хранилища	<i>удовл.</i>	
Наличие запрещенных продуктов	<i>не имеется</i>	
Холодильники		
Маркировка	+	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	<i>нет ковриков, заземление имеется</i>	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	<i>удовл.</i>	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние пищеблока	<i>удовл.</i>	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	<i>интересно</i>	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	<i>нет</i>	
Условия хранения	<i>удовл.</i>	
Условия реализации	<i>удовл.</i>	
Санитарное состояние	<i>удовл.</i>	
Наличие запрещенных продуктов	<i>не имеется</i>	
Документы	+	
Санитарные книжки сотрудников	<i>+ до февраля оформилась</i>	

Столовой		
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	1-7 дней	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Бытовая комната	+	
Шкаф для верхней одежды	+	
Шкаф для спец одежды	-	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	+	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	соответствует	

На момент проверки установлены вышеуказанные факты организации питания в школе.

Запрещено выкладывать продукцию. Накрытые банки при проверке вскрытой продукции выкидываются и утилизируются.

Ибраева К.С.
Токпакова Г.У.
Камалиденова А.К.
Сарсенбаева А.О.
Джаргакова Ю.В.
Байсарина Г.О.
Мустафина Ш.С