

АКТ проверки бракеражной комиссии

I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции:

Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, место происхождения предприятия изготовителя) указаны на все видах поступающей продукции;

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 10.04.2023 г.)

Фиксируется членами бракеражной комиссии: Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) соответствуют гигиеническим требованиям;

Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в товарно-транспортных накладных не выявлено. В пищеблок поступил сырья скоропортящиеся продуктов:

1. Картофель 44,9 кг - поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
2. Куры 24 кг - замороженное, без запаха.
3. Рожки 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запаха.
4. Масло сливочный 5 кг - светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей.
5. Молоко 2,5% - 72 л (пастеризованный) упаковка герметичный, скоропортящихся продуктов.
6. Морковь - 5 кг без наростов, поверхность чистый.
7. Растительное масла 5 литровой - 20 литр - без осадков, без запаха.
8. Рис 25 кг - рассыпчатый в мешке, сухой без посторонних запаха
9. Рыба минтай 44 кг - плотная, упругая, запах свежей рыбы.
10. Сахар 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запаха.
11. Свекла - 5 кг без наростов, поверхность чистый.
12. Фарш 30 кг - красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
13. Томат 6 банка - Густой однородный концент без посторонний запаха.
14. Яблоки 139,8 кг - Поверхность чистый, без гнил, свежие, плотные.
15. Лук - 14,5 кг Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запаха
16. Сыр 5,6 кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.
17. Крупа перловка - 4 кг - в мешке, без камков, сухой без посторонних запаха.
18. Томат 6 банка - Густой однородный концент без посторонний запаха.

Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещения (стеллаж для сыпучих и других продуктов.) Температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком, Фиксируется в журнале температурного режима холодильника медицинским работником Конуршинова Б.К

II. Проверка санитарного состояния пищеблок и столовой:

Наличие производственных складских помещений имеется достаточное кол-ва;

Их санитарное состояние надлежащее; холодильное оборудование исправно;

Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировки обеспечено должным образом имеется везде;

Санитарное состояние столовой удовлетворительное;

Наличие моющих средств имеются в наличии для мытья посуды «Фэрри», дез. средства «Кальцинированная сода», «Комет» дезинфицирующее средство для мытья столов.

III. Проверка оформления документации по пищеблоку :

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии

2. Журнал бракеража готовых продукции имеется, заполняется правильно и своевременно членами комиссии.

3. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний журнала здоровья ведется медработником Конуршинова Б.К

4. Журнал учета С-витаминизации пищи и сладких блюд имеется, заполняется правильно и своевременно.

5. Наличие технологических карт имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, каш, гарниров, салатов. Утверждена директором: ИП «ДаулетбаеваФ.Р»

6. Наличие сертификатов качества продуктов-имеются на все продукты. Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра имеются на всех работников, медосмотр пройден своевременно. Проверят медработником Конуршинова Б.К.

IV. Проверка санитарно-противоэпидемического режима:

1. Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды имеется.
2. Наличие графика генеральных уборок помещений, утвержденное директором ОШ №13 имеется.
3. Журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю) имеется.
4. Суточная проба имеется хранится в отдельном холодильнике.

V. Проверка реализуемой буфетной продукции:

Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утвержденного ИП «ДаулетбаеваФ.Р» ДаулетбаеваФ.Р- имеется, вывешена информационного стенда. Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно-Да выдерживается. Соблюдения правил и сроков реализации буфетной продукции буфетной продукции правила хранения соблюдаются, нарушений по срокам реализации не выявлено. План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием имеется, утвержден директором от 10.04.2023 г замечаний по пищеблоку-нет. Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок-имеется.

График дежурства учителей в столовой имеется на 2022-2023 уч.года, утвержден Директором ОШ №13 Оразова Г.Х

Комиссия в составе:

1. Ермаганбетова А.М
2. Конуршинова Б.К
3. Уксукбаева Т.Ш
4. Абдраманова Л.П
5. Кумбаева Г.К
6. Исина К.Т
7. Еркимбаева Н.А
8. Хаджимурат Р.А

Handwritten signature

зам директор по учебной работой
медработник
медработник
член профсоюза
социальный педагог
учитель начальных классов
классный руководитель 6«Ә» класса
родительский комитет

С актом бракеражной комиссии ознакомлена
Директор ИП «ДаулетбаеваФ.Р»

Даулетбаева Ф

