

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 виды поступающей продукции;

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 04.11.2022 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. Вермишель 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
2. Горох шелушенный дробленый - 25 кг в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
3. Дрожжи 0,5 кг - 1 кг - упаковке, плотная срок до 13.10.2023 г.
4. Зеленый горошек - 10 кг в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
5. Капуста 19 кг - Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запахов.
6. Картофель 100 кг - поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
7. Крупа манная - 25 кг - в мешке, без комков, сухой без посторонних запахов.
8. Крупа пшеничная - 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.
9. Куры 34,9 кг - замороженные, без запаха.
10. Лук - 35 кг - Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запахов.
11. Макароны изделия 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
12. Масло сливочное 5 кг - светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей.
13. Морковь - 15 кг без наростов, поверхность чистый.
14. Молоко 3,2% - 84 л (пастеризованный) упаковка герметичная, скоропортящихся продуктов.
15. Мука 1/с 50 кг - без комков, белого цвета.
16. Огурцы соленые 2 литр - 8 банка - Хрустящие, не ломкие, острый, соленый вкус.
17. Растительное масло - 24 литр - без осадков, без запаха.
18. Рыба минтай 52 кг - плотная, упругая, запах свежей рыбы.
19. Сахар 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.
20. Свекла 10 кг - без наростов, поверхность чистый.
21. Сметана 2 кг - Белого цвета, густая масса, приятный вкус и запах.
22. Сухофрукты 38 кг - развесное, вкус сладкий без комков.
23. Сыр 7,95 кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.
24. Творожная масса 21 кг - это кисломолочный продукт, основным компонентом которого является творог. Творог для последующей переработки в творожную массу разделяется по количеству жира и классифицируется как жирный, классический и обезжиренный.
25. Томат 6 кг - Густой однородный концентрат без посторонних запахов.
26. Фарш 36 кг - красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
27. Чай ассам 2 кг - в упаковке срок годности 02.01.2023 г.
28. Яблоки 115 кг - Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.
29. Чеснок 1 кг - Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.
30. Яйцо 90 шт - целые, не битые, без посторонних запахов.

Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещениях (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 пищеблока и столовой:

Наличие производственных складских помещений имеется достаточное кол-во;

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» 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 правел и сроков реализации буфетной продукции буфетной продукции правела хранения соблюдаются, нарушений по сроком реализации не выявлено План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячем питанием имеется, утверждён директором от 04.11.2022 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. Ешмаганбетова 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

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



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 виды поступающей продукции;

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 15.11.2022 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. Вермишель 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
2. Горох шелушенный дробленый - 25 кг в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
3. Картофель 46 кг - поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
4. Куры 33,6 кг - замороженные, без запаха.
5. Макароны изделия 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
6. Морковь - 15 кг без наростов, поверхность чистый.
7. Молоко 3,2% - 36 л (пастеризованный) упаковка герметичный, скоропортящихся продуктов.
8. Растительное масло - 30 л - без осадков, без запаха.
9. Рыба минтай 44 кг - плотная, упругая, запах свежей рыбы.
10. Свекла 5 кг - без наростов, поверхность чистый.
11. Соль 30 кг - пачках
12. Сухофрукты 30 кг - в развесное, вкус сладкий без камков.
13. Сыр 4,95 кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.
14. Томат 18 кг - Густой однородный концентрат без посторонний запах.
15. Фарш 48 кг - красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
16. Чеснок 1 кг - Поверхность чистый, без гниль, плотные.
17. Яблоки 147 кг - Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.

Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещениях (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 пищеблока и столовой:

Наличие производственных складских помещений имеется достаточное кол-во;

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»
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. Проверятся 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 хранился в отдельном холодильнике.

V.Проверка реализуемой буфетной продукции:

Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого 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 сроком реализации не выявлено
План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячем питанием имеется, утверждён директором от 15.11.2022 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.Ешмаганбетова 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



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

АКТ проверки бракеражной комиссии

21.11.2022 г. ОШ №13

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 21.11.2022 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. Вермишель 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запаха.
2. Капуста 32 кг - Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запаха.
3. Картофель 100 кг - поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
4. Лук - 36 кг Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запаха.
5. Макароны изделия 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запаха.
6. Морковь - 21 кг без наростов, поверхность чистый.
7. Молоко 2,5% - 60 л (пастеризованный) упаковка герметичный. скоропортящихся продуктов.
8. Мука 1/с - 50 кг - без комков, белого цвета.
9. Рис 50 кг - рассыпчатый в мешке, сухой без посторонних запаха.
10. Рыба минтай 44 кг - плотная, упругая, запах свежей рыбы.
11. Сахар 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запаха.
12. Свекла 10 кг - без наростов, поверхность чистый.
13. Сыр 8,1 кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.
14. Фарш 48 кг - красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
15. Чай ассам 2 кг - в упаковке срок годности 02.01.2023 г.
16. Чеснок 1 кг - без наростов, поверхность чистый.
17. Яблоки 153 кг - Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.

Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещениях (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-во;

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 «Даулетбаева Ф.Р» Даулетбаева Ф.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. Проверять 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 хранился в отдельном холодильнике.

V. Проверка реализуемой буфетной продукции:

Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утвержденного ИП «Даулетбаева Ф.Р»

Даулетбаева Ф.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 сроком реализации не выявлено План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячем питанием имеется, утвержден директором от 21.11.2022 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. Ешмаганбетова 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 signatures of the commission members.

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 «Даулетбаева Ф.Р»



Даулетбаева Ф

25.11.2022 г. ОШ №13

I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции:

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

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 25.11.2022 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 45 кг - поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
 2. Крупа гречневая - 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.
 3. Растительное масло - 30 литр - без осадков, без запаха.
 4. Сок натуральный 5 литр - 120 литр - герметично упакован срок годности 01.10.2023 г.
 5. Творожная масса 21 кг - это кисломолочный продукт, основным компонентом которого является творог. Творог для последующей переработки в творожную массу разделяется по количеству жира и классифицируется как жирный, классический и обезжиренный. Качественная творожная масса имеет нежную, абсолютно однородную консистенцию без малейших творожных крупинки.
- Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещениях (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 пищеблока и столовой:

Наличие производственных складских помещений имеется достаточное кол-во;

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 «Даулетбаева Ф.Р» Даулетбаева Ф.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 «Даулетбаева Ф.Р» Даулетбаева Ф.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 горячем
питанием имеется, утверждён директором от 25.11.2022 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.Ешмаганбетова А.М
- 2.Кулмаганбетова С.А
- 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



зам директор по учебной работой
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 «Даулетбаева Ф.Р»



Даулетбаева Ф

АКТ проверки бракеражной комиссии

29.11.2021 г. ОШ №13

I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции:

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

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 29.11.2021 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 сырьё скоропортящиеся продуктов:

1. Молоко 2,5% - 48 л (пастеризованный) упаковка герметичный. скоропортящихся продуктов.

2. Пряники 18 кг - В упаковке без посторонних запахов

3. Рыба минтай 44 кг - плотная, упругая, запах свежей рыбы.

4. Томат 12 кг - Густой однородный концентрат без посторонний запах.

5. Яблоки 93 кг - Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.

6. Яйца 900 штук - Небитые, без посторонних без запаха

Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещениях (стеллажи для сыпучих и других продуктов.) Температура хранения продуктов соответствует

температуре, установленной поставщиком, Фиксируется в журнале температурного режима холодильника медицинского работником Конуршинова Б.К.

II. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой:

Наличие производственных складских помещений имеется достаточное кол-во;

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 «Даулетбаева Ф.Р.» Даулетбаева Ф.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.

Проверяется 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 хранился в отдельном холодильнике.

V.Проверка реализуемой буфетной продукции:

Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого 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 правела хранения соблюдаются,нарушений по сроком реализации не выявлено

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячем питанием имеется, утверждён директором от 29.11.2022 г замечаний по пищеблоку-нет.Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок-имеется.

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

Комиссия в составе:

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



зам директор по учебной работой
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.Р