

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 02.09.2022г.)

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 18кг- в развесное, мешке, сухой без посторонних запаха.
2. Горох шелушенный дробленый-25кг в развесное, мешке, сухой без посторонних запаха.
3. Зеленый горошек-10кг в развесное, мешке, сухой без посторонних запаха.
4. Капуста 10кг- Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запаха.
5. Картофель 100кг- поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
6. Крупа геркулесный -25кг- в мешке, сухой без посторонних запаха.
7. Крупа гречневый -25кг- в мешке, сухой без посторонних запаха.
8. Крупа кукурузный -3кг- в мешке, сухой без посторонних запаха.
9. Крупа пшеничный -25кг- в мешке, сухой без посторонних запаха.
10. Крупа манная -25кг- в мешке, без комков, сухой без посторонних запаха.
11. Куры 33,03кг- замороженное, без запаха.
12. Лавровый лист -10 пачка
13. Лук -72кг Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запаха.
14. Макароны изделия 18кг- в развесное, мешке, сухой без посторонних запаха.
15. Масло сливочный 10 кг- светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей.
16. Морковь-20кг без наростов, поверхность чистый.
17. Молоко 2,5% -96л (пастеризованный) упаковка герметичный, скоропортящихся продуктов.
18. Мука 1/с-100кг- без комков, белого цвета.
19. Огурцы соленая 2литр-8 банка- Хрустящие, не ломкие, острый, соленый вкус.
20. Перец черный 100гр-7 пачка-
21. Растительное масла-30литр- без осадков, без запаха.
22. Рис 50кг- рассыпчатый в мешке, сухой без посторонних запаха.
23. Рыба минтай 36кг- плотная, упругая, запах свежей рыбы.
24. Сахар 50кг- в мешке, сухой без посторонних запаха.
25. Свекла 5кг- без наростов, поверхность чистый.
26. Сода пищевая 0,5-5шт пачках
27. Сок натуральная 5лит- 200литр- герметично упакован срок годности 01.10.2023г.
28. Соль 30кг- пачках
29. Сухофрукты 38кг- развесное, вкус сладкий без комков.
30. Сыр 5,362кг- Светло-желтый, приятный вкус и запах.
31. Творожная масса 24кг – 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.
32. Томат 18кг- Густой однородный концентрат без посторонний запаха.
33. Уксус кислота 2шт-
34. Фарш 48кг- красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
25. Чай ассам 2кг- в упаковке срок годности 02.01.2023г
35. Яйцо 900шт- целые, не битые, без посторонних запаха.

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; **п.п** 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 хранился 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 02.09.2022 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

02.09.2022 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 02.09.2022г.)

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. Яблоки 133кг- Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.

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» 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 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 02.02.2022 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 «Даулетбаева Ф.Р»



Даулетбаева Ф.Р

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 07.09.2022 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. Молоко 2,5% - 60 л (пастеризованный) упаковка герметичный, скоропортящихся продуктов.

2. Яблоки 118,5 кг - Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.

3. Сыр 8,669 кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.

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 медицинского 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.

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 хранится в отдельном холодильнике.

V. Проверка реализуемой буфетной продукции:

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

меется, 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 07.02.2022 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.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.Р



АКТ проверки бракеражной комиссии

12.09.2021 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 видах поступающей продукции;

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 12.09.2022 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 18 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
2. Дрожжи 0,5 кг - 1 кг - упаковке, плотная срок до 13.10.2023 г.
3. Капуста 44 кг - Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запахов.
4. Картофель 93 кг - поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
5. Крупа гречневая - 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.
6. Макароны изделия 14 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
7. Масло сливочное 5 кг - светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей.
8. Молоко 2,5% - 96 л (пастеризованный) упаковка герметичный, скоропортящихся продуктов.
9. Морковь 10 кг - поверхность чистая, запах ароматизированно свежий морковь.
10. Мука 1/с - 50 кг - без комков, белого цвета.
11. Растительное масло - 30 л - без осадков, без запаха.
12. Свекла 5,3 кг - без наростов, поверхность чистый.
13. Сыр 8,95 кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.
14. Фарш 48 кг - красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
15. Яйцо 900 шт - целые, небитые, 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 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.

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, 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 горячим питанием имеется, утвержден директором от 12.09.2022 г замечаний по пищеблоку-нет. Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок-имеется.

График дежурства учителей в столовой имеется на 2021-2022 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 «Даулетбаева Ф.Р»

Даулетбаева Ф.Р

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 02.09.2022г.)

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 20кг- в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
2. Картофель кг- поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.
3. Лук -36кг Поверхность чистый, без повреждений, упругая, без посторонних запахов.
4. Макароны изделия 20кг- в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.
5. Морковь-10кг без наростов, поверхность чистый.
6. Молоко 2,5% -60л (пастеризованный) упаковка герметичный. скоропортящихся продуктов.
7. Мука 1/с-50кг- без комков, белого цвета.
8. Растительное масло-36л- без осадков, без запаха.
9. Рыба минтай 44кг- плотная, упругая, запах свежей рыбы.
10. Свекла 5кг- без наростов, поверхность чистый.
11. Фарш 48кг- красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
12. Чай ассам 1кг- в упаковке срок годности 02.01.2023г

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 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 21.09.2022 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

27.09.2022 г. ОШ №13

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 27.09.2022 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 сырьевой скоропортящийся продукт:

1. Крупа пшеничная - 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.
2. Крупа манная - 25 кг - в мешке, без комков, сухой без посторонних запахов.
3. Морковь - 5 кг без наростов, поверхность чистая.
4. Мука 1/с - 50 кг - без комков, белого цвета.
5. Рис 25 кг - рассыпчатый в мешке, сухой без посторонних запахов.
5. Рыба минтай 44 кг - плотная, упругая, запах свежей рыбы.
6. Сахар 50 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.
7. Сыр 10,9 кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.
8. Фарш 48 кг - красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.
9. Яйцо 900 шт - целые, небитые, 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 количество;

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, 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 сроком реализации не выявлено

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячем питанием имеется, утвержден директором от 27.09.2022 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. Иси́на 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 29.09.2022 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 скоропортящихся продуктов:

1. Крупа гречневая - 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.
2. Молоко 2,5% - 60 л (пастеризованный) упаковка герметичная, скоропортящихся продуктов.
3. Яблоки 142 кг - Поверхность чистая, без гнили, 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 количество;

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 медицинским работником 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 медицинским работником 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.

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, утверждён директором от 29.09.2022 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 «Даулетбаева Ф.Р»



Даулетбаева Ф.Р