

**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 01.02.2023 г.)

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

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

1. Горох шелушенный дробленый - 25 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.

2. Картофель 86 кг - поверхность клубней чистый, сухой, без наростов.

3. Крупа пшеничная - 25 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.

4. Куры 34,4 кг - замороженные, без запаха.

5. Макаронные изделия 20 кг - в развесное, мешке, сухой без посторонних запахов.

6. Масло сливочное 5 кг - светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей.

7. Морковь 10 кг без наростов, поверхность чистый.

8. Молоко 2,5% - 35 л (пастеризованный) упаковка герметичная. скоропортящихся продуктов.

9. Мука 1/с - 50 кг - без комков, белого цвета.

10. Растительное масло - 24 литр - без осадков, без запаха.

11. Рис 50 кг - рассыпчатый в мешке, сухой без посторонних запахов.

12. Рыба минтай 45 кг - плотная, упругая, запах свежей рыбы.

13. Сахар 50 кг - в мешке, сухой без посторонних запахов.

14. Сок натуральный 5 литр - 300 литр - герметично упакован срок годности 01.10.2023 г.

15. Соль 10 кг - пачках

16. Сухофрукты 30 кг - развесное, вкус сладкий без комков.

17. Сыр кг - Светло-желтый, приятный вкус и запах.

18. Фарш 48 кг - красного цвета, жир мягкий, Запах свежего мяса.

19. Яблоки 130,6 кг - Поверхность чистый, без гниль, свежие, плотные.

20. Яйца 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 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 Юнуршинова 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,гарнитов,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, 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 01.02.2023 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,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

