

Протокол №1
Заседания бракеражной комиссии
КГУ «Школа – детский сад №26»

От» 05» « 09 » 2023 года

Всего членов комиссии -

Присутствовало: -

Повестка дня.

1. Состояние организации горячего питания учащихся школы и работа школьной столовой.
2. Утверждение плана работы на 2023-2024 уч. год

Ход заседания:

Слушали:

По первому вопросу «Состояние организации горячего питания учащихся школы и работа школьной столовой» заслушали заместителя директора по ВР Сергазиной А.А.

В своём выступлении она отметила, что на 1 сентября 2023 года по школе издан приказ за № __ «О создании комиссии по питанию детей из малообеспеченных, многодетных семей, детей сирот и учащихся школы на 2023-2023 учебный году утверждён график питания учащихся 0-11 классов. Питание учащихся организовано по утверждённому меню, соответствие которого регулярно проверяется. Ответственным за питьевой режим назначен заместитель директора по АХЧ Ашамаева А.К., так же с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников.

Были рассмотрены основные моменты наличие необходимого количества комплектов посуды. Маркировки инвентаря, наличие сертификатов качества, соблюдение правил хранения товарного соседства продуктов. На 1 сентября 2023 года организовано бесплатным горячим питанием учащиеся с 1 по 4 классы

В заключение председатель бракеражной комиссии предоставила на утверждение план работы на 2023-2024 учебный год.

Решение:

1. Работу школы по организации горячего питания школьников признать удовлетворительной.

2. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.
3. План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год утвердить.

Председатель комиссии: _____

Член комиссии _____

Секретарь: _____

Гальчукова Л.В.

Мищенко Е.Г.

Сергазина А.А.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.09.

№ 1.

Организация образования МДОР 26

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

пред: Галкина И.В. Минченко Е.В., Сергеева А.А., Акименюкова Н.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				+
Санитарное состояние холодильного оборудования				+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				+
Условия и правильность хранения суточных проб				+
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				+
Санитарное состояние				+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				+
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				+
Санитарное состояние				+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				+
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				+
Санитарное состояние				+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				+
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				+
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				+
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				+
Санитарное состояние				+
Наличие запрещенных продуктов				+
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				+
Исправность и состояние электрооборудования				+
Наличие заземления, наличие резиновых ковровиков				+
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				+
Санитарное состояние				+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				+
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				+
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				+
Условия хранения яиц				+
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				+
Средство для мытья яиц				+
Наличие бактерицидной лампы				+

Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+	
Санитарное состояние столовой		+	
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+	
Состояние помещений пищеблока			
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+	
Исправность систем водоотведения		+	
Исправность систем отопления		+	
Исправность систем освещения		+	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+	
Наличие моющих средств		+	
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+	
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+	
Наличие сертификатов на моющие средства		+	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+	
Соблюдение поточности:		+	
- сбора «грязной» столовой посуды			
- процесса мытья и обработки			
- хранения чистой столовой посуды			
Наличие графика уборки		+	
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склады			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+	
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+	
Соблюдение товарного соседства		+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+	
Холодильники			
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+	
Наличие термометров		+	
Соблюдение товарного соседства		+	

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью			+
Наличие ценников			+
Соблюдение условий хранения			+
Соблюдение условий и сроков реализации			+
Санитарное состояние			+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания			+
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт			+
Сертификаты, декларации о соответствии			+
Срок реализации поступившей продукции			+
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам			+
Технологические карты приготовления блюд			+
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов			+
Журнал «С-витаминизации»			+
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий			+
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.			+
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения			+
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			+
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			+
Журнал проведения генеральных уборок			+
Журнал регистрации температурного режима холодильников			+
Наличие программы производственного контроля			+
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды			+
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			+
Наличие шкафа для хранения специальной одежды			+
Душевая комната, санузел			+
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)			+
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки			+
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки			+
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.			+

личие москитной сетки

Итого

В результате проверки установлено:

Соответствует нормам.

Подписи комиссии:

Завяжко А.В. [подпись]
Михайленко Е.С. [подпись]
Сторожица А.В. [подпись]
Колымацкий А.В. [подпись]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)