

**Протокол №2**  
**Заседания бракеражной комиссии**  
**КГУ «Школа – детский сад №26»**

От» 02» «10» 2023 года

Всего членов комиссии -

Присутствовало: -

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Об итогах мониторинга качества поступающих продуктов питания, реализуемых в школьной столовой, соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой, технологий приготовления и выхода блюд. Согласно утверждённому меню, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, исправность холодильно- технического оборудования.

**СЛУШАЛИ:**

1.Заместителя директора по ВР Сергазину А.А. ответственную за организацию горячего питания по КГУ «Школа – детский сад №26» с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), результатах контроля качества поступающих продуктов питания, реализуемых в школьной столовой соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой, технологий приготовления и выхода блюд, согласно утверждённому меню, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, исправность холодильно- технического оборудования. Она сообщила, что ежедневно проводится контроль качества приготовленных блюд подлежащих реализации, по показателям ( внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Брокераж блюд пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям. Меню каждого дня выполняется полностью. Качество готовых блюд хорошее. Кулинарная обработка пищи соответствует нормам.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Член комиссии \_\_\_\_\_

Секретарь: \_\_\_\_\_

Гальчукова Л.В.

Витченко Н.В.

Абильмажинова А.А.

Аскеров А.А.

Бильских Л.А.

Сергазина А.А.

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 2.10.23

№ 2

Организация образования КГУ школо-детский сад и 26

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

пред: Галюченко Л.В., Виталина И.В., Биликина -  
Винова Н.Н., Мещеряков А.А., Биликина Л.А.,  
Сердюк А.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуе тся	Соответ ствует	Не соот- ветств ует	Примеч ание
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		+		
<b>Организация приема пищи</b>		✗		
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		

Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+	
Санитарное состояние столовой		+	
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>			
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	200	+	
Наличие графика уборки		+	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>			
<b>Склады</b>			
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 емкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+	
<b>Холодильники</b>			
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+	
Наличие термометров		+	
Соблюдение товарного соседства		+	

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		✓
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+
<b>Хлебный цех</b>		
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		+
<b>Варочный цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Исправность и состояние электрооборудования		+
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+
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		+
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+
Условия хранения яиц		+
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+
Средство для мытья яиц		+
Наличие бактерицидной лампы		+