

Протокол №3
Заседания бракеражной комиссии
КГУ «Школа – детский сад №26»

От» 6 » « 11 » 20 23 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 В.Н.

Абильмажинова А.А.

Аскеров А.А.

Сергазина А.А.

Витченко В.Н.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 6.11.2023.

№ 3

Организация образования КГУ «Школа-детский сад №26»

Поставщик услуги (при наличии) ИП Дукетбаев

Тригубкин Дмитрий Валерьевич: Валмуров А.В. меню меню:
Вершина А.А., Садыров М. Исмаилов А.М., Дегина Н.В

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	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	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание (10 порций)	+		
Линия раздачи (окно раздачи)	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет, хранение ложек, вилок ручками вверх)	+		
Витаминизация блюда	+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием	+		
Наличие бактерицидной лампы (кварц)	+		
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИЕМА ПИЩИ	+		
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)	+		
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 светильниках защитной арматуры и 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	+		
Хранение сыпучих изделий в специальных отведенных закрытых контейнерах	+		
Санитарное состояние складов	+		
ХОЛОДИЛЬНИКИ			
Маркировка о предназначении холодильного оборудования	+		
Наличие термометров	+		
Соблюдения товарного соседства	+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+		
Санитарное состояние холодильного оборудования	+		
Использование запрещенных блюд и продуктов	+		


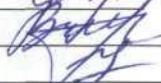
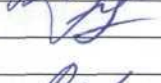
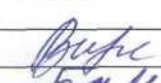
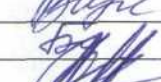


Условия и правильность хранения суточных проб	+	
МЯСНОЙ СТОЛ		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние место	+	
ХЛЕБНЫЙ СТОЛ		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки инвентаря	+	
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба	+	
Санитарное состояние	+	
ВАРОЧНЫЙ ЦЕХ		
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 персонала.	+	
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	+	
БУФЕТ		
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный подписью и печатью	+	
Наличие ценников	+	
Соблюдение условий хранения	+	
Соблюдение условий и сроков реализации	+	
Санитарное состояние	+	
ДОКУМЕНТЫ		
Договора с поставщиками продуктов питания	+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	+	
Сертификаты, декларации о соответствии	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Технологические карты приготовления блюд	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Бракеражный журнал готовой продукции	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
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	+		
Журнал «Здоровье» и гнойничковых заболеваний	+		
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.	+		
Наличие москитной сетки	+		
Итого			

В результате проверки установлено:

Соответствием всем нормам

Подписи комиссии:

Председатель комиссии:  Гальчукова Л.В.
 Член комиссии:  Витченко Н.В.
 Абильмажинова А.А.
 Садуова Ж.А.
 Вяткина Л.В.
 Бильских Л.А.
 Секретарь:  Сергазина А.А.

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