

### Акт бракеражной комиссии

Дата/ время: 08.10.2024 г. в 09:50

Название школы: КГУ «Общественно-образовательная школа №1 им. П. Исакова»

Бракеражная комиссия в составе: 8 человек

Мы нижеподписавшиеся члены комиссии:

(перечислить фамилии осуществляющих мониторинг качества организации питания)

Оценка 100% % (сумма положительных оценок / на максимальную возможную сумму положительных оценок) \* 100

№ п/п	1. Качество блюд, обслуживание и раздача в обеденном зале	Да	Нет
	Меню соответствует утвержденному рациональному питанию, соответствует возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии и находится в доступном для потребителя месте	+	
	Посуда чистая, сухая, не имеет сколов и трещин	+	
	Книги отзывов и предложений находится в доступном месте, ведется по правилам	+	
	Температурный режим блюд и вкусовые качества соответствуют	+	
	Столы протираются после каждого класса, стулья чистые (табурет) стоят ровно, завинуты под столы	+	
№ п/п	2. Состояние производственных помещений и качество продуктов, используемых для организации питания		
	Пол без мусора, грязи, остатков пищи, жирных пятен и разводов (визуально)	+	
	Бытовые холодильники без грязи, жирного налета, остатков пищи, разводов (визуально)	+	
	Журналы (бракеражный и органолептический) ведутся по установленным требованиям, своевременно заполняются, хранятся в установленном месте.	+	
	Товарное удостоверение в холодильниках соблюдено, полки для каждой группы товаров обозначены	+	
	Сроки реализации сырья, продуктов соблюдается.	+	
	Ввозимые продукты питания (сырье и переработка) сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность (сертификаты, справки, заключения). Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;	+	
	Не допускается приготовление и употребление для питания детей: не пастеризованного молока, творога и сметаны без тепловой обработки, макарон с мясным фаршем, блинчиков с мясом, студней, окрошки, заливных блюд, морсов и напитков собственного приготовления, кремовых изделий, жареных во фритюре пирожков и пончиков, консервов и консервов домашнего приготовления, яиц всмятку, яицницы – глазуньи, салатов и майонезом, газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот – догов; (СанПиН)	+	
	Плита электрическая, без льда, грязи, жирного налета, подтеков, остатков пищи, без гари и влаги (визуально)	+	
	Уборочный инвентарь: совки и ведра промыты, промаркированы, хранятся в специально отведенном месте.	+	
№ п/п	3. Подсобные помещения и мойка		
	Мойка (слифон, трубы, сливные шланги, смесители воды) без налета, водного камня, ржавчины, остатков пищи и подтеков	+	
	Стеллажи для посуды без разводов, остатков пищи, пятен, не жирные, полки без	+	



	подтеков, остатков пищи		
№ п/п	<b>4. Внешний вид и поведение сотрудников ИП</b>		
	Головной убор чистый, выглаженный, не рваный		
	Аккуратная стрижка. Длинные волосы подобраны в пучок		+
	Спец. одежда в наличии, чистая		+
№ п/п	<b>5. Технологии</b>		
	Наличие технологических карт		
	Соблюдение технологий приготовления		+
	Соответствие режимов и времени хранения		+
	Выходы готовых блюд соответствует меню		+
			+

**Выводы**

**комиссии:** в ходе проверки соблюдения требований санитарно-эпидемиологического благополучия населения в объекте (кафе) выявлены нарушения в области соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания, а именно:  
1) отсутствие санитарно-противоэпидемиологической документации;  
2) отсутствие санитарно-противоэпидемиологической документации;  
3) отсутствие санитарно-противоэпидемиологической документации;  
4) нарушение санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания.

Подпись членов бракеражной комиссии

*[Handwritten signature]*  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица ИП



*Воронин В В*