

Акт бракеражной комиссии

Дата/ время: 02 09 2024 г. « 08.04 »
 Название школы: КГУ, общеобразовательная школа №1 им. П.Исакова
 Бракеражная комиссия в составе: _____ человек
 Мы нижеподписавшиеся члены комиссии:

(перечислить фамилии осуществляющих мониторинг качества организации питания)

Оценка _____ % (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	+	
	Книга 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, задвинуты 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 соседство 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 компотов домашнего приготовления, яиц всмятку, яичницы – глазуньи, салатов и майонезом, газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот – догов; (СанПин)	+	
	Плита электрическая: без пыли, 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 (сифон, трубы, сливные шланги, смесители воды) без налета, водного камня, ржавчины, остатков пищи и подтеков	+	

	Стеллажи для посуды без разводов, остатков пищи, пятен, не жирные, ножки без подтеков, остатков пищи	+	
№ п/п	4. Внешний вид и поведение сотрудников ИП		
	Головной убор чистый, выглаженный, не рваный	+	
	Аккуратная стрижка. Длинные волосы подобраны в пучок	+	
	Спец. одежда в наличии, чистая	+	
№ п/п	5. Технология		
	Наличие технологических карт	+	
	Соблюдение технологий приготовления	+	
	Соответствие режимов и времени хранения	+	
	Выходы готовых блюд соответствует меню	+	

Выводы

комиссии: Таким образом комиссия проведена проверка школьной столовой с целью контроля санитарно-гигиенического состояния школьной столовой, состояния помещений, качества продуктов, санитарного состояния посуды, помещений, посуды, внешнего вида и поведения сотрудников ИП в также технического приготовления блюд в ходе обследования выявлено: 1) Санитарное состояние помещений доброе. 2) Сроки реализации продукции соответствуют срокам годности. 3) Гигиеничность обеспечена моющими средствами и уборкой помещений. 4) Температурный и график помещений столовой имеется

Подписи членов бракеражной комиссии



Подпись ответственного лица ИП
