

Акт №13

проверки бракеражной комиссии КГУ «ОШ №4» от 06.10.2024

I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции.

Маркировка (нормативное, документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождения предприятия изготовителя (указанный на всех видах поступающей продукцией)).

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 02.09.2024г) фиксируется членами бракеражной комиссии.

Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) соответствует гигиеническим требованиям.

Контрольный завес поступающей продукции отклоненный от указанного веса в товарно-транспортных накладных не выявлено.

В пищеблок поступило:

1. Фарш говяжий – 30 кг (свежее, без повреждений).
2. Масло сливочное - 5кг (свежее, без повреждений).
3. Сыр- 7,4 кг (свежее, без повреждений).
4. Сосиски- 120шт (свежее, без повреждений).
5. Молоко- 24л (свежее, без повреждений).

Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещениях (стеллаж для сыпучих и др. продуктов) температура хранения продуктов соответствует температуре С° установленной поставщиком. Фиксируется в журнале t режима холодильного оборудования – медсестрой.

II. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой.

Наличие производственных и складских помещений - имеется достаточное количество. Их санитарное состояние – надлежащий, холодильное оборудование – исправно, обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировки – обеспеченно должным образом маркировка имеется везде. Санитарное состояние столовой – удовлетворительное. Наличие моющих средств имеется в наличии для мытья посуды (ферри, дез.средств, «кальцинированная сода», «комет» - дезинфицирующее средство для мытья столов).

VII. Проверка оформления документации

1. Журнал бракеража пищеблока пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
2. Журнал бракеража готовой продукции имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
3. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровье ведется медсестрой.
4. Журнал учета «С» витаминизации пищи и сладких блюд – имеется, заполняется правильно и своевременно.
5. Наличие технологических карт – имеется технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждено директором.

ИП «Мухамеджанов» -. Мухамеджанов Н.А. Наличие мед.книжек у работников пищеблока своевременность прохождения мед.осмотров имеются на всех работников – мед.осмотр пройден своевременно. Проверяется медсестрой Кожамсейтова А.Е.

IV. Проверка санитарного – противоэпидемического режима.

1. Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды имеется.
2. Наличие графика генеральных уборок помещений – утверждено директором ОШ №4 Болатбековой Ж.Ж. – имеется.
3. Журнал генеральных уборок пищеблока (один раз в неделю) – имеется.
4. Суточная проба – берется поваром и хранится в отдельном холодильнике, проверяется медсестрой.

V. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока.

Наличие разделочных досок и ножей соответствующей маркировкой и их хранение – имеются с соответствующей маркировкой, хранится в соответствии с санитарными нормами. Хранение кухонной посуды – хранится в соответствии с санитарными правилами, состояние столовой посуды – удовлет.

Хранение пищевых отходов имеется бочок с крышкой объёмом 50 литров.

VI. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока.

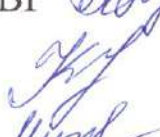
Наличие ассортимента на буфетную продукцию утвержденного ИП «Мухамеджанов» имеется, вывешен на информационном стенде.

Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно – да, выдерживается.

Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции - правило хранения соблюдается, нарушений по срокам реализации не выявлено. По плану работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием и по пищеблоку – замечаний нет. Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок – имеется.

График дежурства учителей в столовой имеется на 2024-2025 учебный год. Утвержден директором КГУ «ОШ №4 г. Жезказгана» Болатбековой Ж.Ж.

Члены комиссии по питанию:

1. Болатбекова Ж.Ж. - директор 
2. Амирин Н.Е. - зам директора по ВР 
3. Рахимова Н.М. - зам директора по УВР 
4. Кубай И.А. - Зам директора по УВР 
5. Мухамбетжанова А.С. - соц.педагог 
6. Кожамсейтова А.Е. - медсестра 

С актом комиссии по питанию ознакомлена:

Директор ИП «Мухамеджанов» 

Мухамеджанов Н.А.