АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 12.11.2026
№ 4
Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»
Поставщик услуги (при наличии): ИП "Кошумбаева Н.А"
Комиссия в составе:
Атгожин Б.К - председатель бракеражной комиссии
Имантекова С.С - м/сестра СОШ им. Торайгырова
Тастыбай А.М - член комиссии, завуч
Хамалитдинова Н.К - член комиссии, соц. педагог.
Жекара С.Е - предс. поп. совета, член комиссии, предст. 9Б
Лопатина Н.В - член комиссии, представ. 1Б, 5Б
Дмитриева А.А - член комиссии, представ. 2Б

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их траспортировки, 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 использовать влажные)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		в летн. время
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			+	
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		198 мест
Количество раковин для мытья рук		+		3 раковины
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		3 сушилки
Состояние мебели		+		

обработки столов				
ие столовой и кухонной посуды, вых приборов		+		
статочность 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 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		+		жуки не обнаруж.
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализация использование запрещенных блюд и инвентаря			+	
Хлебный цех				
Маркировка оборудования инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов			+	
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	

условий для мытья и сушки рук лом. Соблюдение личной и водственной гигиены сотрудников ловой		+		
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		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларя, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Холодильники				
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		+		
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие бактериоцидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), заверенный печатью и подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		

зготовления, реализации и ование запрещенных блюд и ктов			+	
Документы				
оговора с поставщиками продуктов				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
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		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
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:

Меню от 12.11.2026 г соответствует заявленному подписанному, утверждённому.
Проверили состояние кухни, цехов, холодильников, линии раздачи. Выявлены 4 тарелки со сколами, в рабочей зоне имелись личные телефоны сотрудников. Договорились, чтобы они во время рабочего времени хранили в своих шкафчиках.
Суточные пробы за 10 и 11 ноября имеются, мука хранится в соответствии с требованиями, на мойке губок не обнаружено. Все раковины с мылом и сушки работают.
Органолептические св-ва: блюда все доваренные, нет неприятного запаха в котлете рыбной, нет замечаний к вкусу и весу блюд (было произведено контрольное взвешивание). Контрольное блюдо имеется, столы и состояние столовой чистые, не мятые.

Подписи комиссии:

Руководитель школы: _____ Айгожин Б.К.

М/с сош им. Т. _____ Иманбекова С.С.

Председатель род.комитета 2Б _____ Дмитриева А.А.

Председатель поп.совета: _____ Жексера С.С.

Завуч по ВР, член комиссии _____ Тастыбай А.М.

Социальный педагог: _____ Хамамидинова Н.К.

Завуч по УВР _____ Сироткина А.С.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (пр организации питания организацией образования)

ОЗНАКОМЛЕН: _____ (подпись)

Кошумбаева Нукен Алдажаровна