

## ПРОТОКОЛ № 1

заседания бракеражной комиссии по проверке состояния столовой

**Наименование организации:** КГУ «Основная средняя школа села Таволжанка»

**Дата проведения проверки:** 15 октября 2026 года.

**Место проведения:** Столовая организации.

**Присутствовали члены комиссии:**

Председатель комиссии: директор школы,

Члены комиссии:

1. Медицинский работник школы.
2. Профком
3. Родительский комитет

**Повестка проверки:** оценка санитарного состояния пищеблока, соблюдения санитарно-гигиенических требований, сроков действия медицинских книжек работников, условий хранения продуктов питания и готовой продукции.

### 1. В ходе проверки установлено

#### 1.1. Медицинская книжка повара

Проверено наличие медицинской книжки повара столовой и срок прохождения обязательных медицинских осмотров.

Результаты проверки: медицинская книжка у повара имеется. Сведения о сроках действия и прохождении медицинских осмотров проверены по представленным документам.

**Ф.И.О. повара:** Фогельзант Елена Александровна

**Срок действия медицинской книжки:** до «20» 02 2027 г.

**Дополнительные замечания:** не было

#### 1.2. Сроки годности и условия хранения продуктов питания

Проверены сроки годности продуктов питания, наличие маркировки, целостность упаковки и условия хранения.

**Результаты проверки:** продукты хранятся в предназначенных для этого местах.

Маркировка и сроки годности подлежат контролю при каждой поставке и в процессе хранения.

**Выявленные нарушения:** при проверке не установлены

#### 1.3. Температурный режим хранения продуктов и готовых блюд

Проверено холодильное оборудование и соблюдение температурного режима хранения продуктов.

**Результаты проверки:** температурный режим контролируется ответственными работниками, показания фиксируются в соответствующем журнале.

**Температура в холодильном оборудовании:** согласно фактическим показаниям термометра.

**Замечания:** при проверке нарушений не выявлено.

#### 1.4. Санитарное состояние столовой

Проверено санитарное состояние производственных помещений, кухонного оборудования, посуды, разделочного инвентаря, рабочих поверхностей и обеденного зала.

**Результаты проверки:** санитарное состояние помещений и оборудования оценивается в ходе осмотра. Уборка проводится в соответствии с установленным графиком.

**Выявленные недостатки:** не выявлены.

#### 1.5. Соблюдение правил личной гигиены работниками

Проверено соблюдение правил личной гигиены, наличие санитарной одежды и выполнение требований по мытью рук.

**Результаты проверки:** повар соблюдает правила личной гигиены и использует чистую санитарную одежду.

**Замечания:** не выявлены.

### 1.6. Условия приготовления, хранения и реализации готовой продукции

Проверено соблюдение технологических процессов приготовления блюд, условий хранения готовой продукции и сроков её реализации.

**Результаты проверки:** приготовление и выдача готовых блюд осуществляются в соответствии с установленным меню и технологическими требованиями. Соблюдение сроков и условий хранения контролируется ответственными лицами.

### 1.7. Ведение необходимой документации

Проверено наличие журналов температурного режима холодильного оборудования, бракеража готовой продукции и другой необходимой документации.

**Результаты проверки:** документация подлежит регулярному заполнению ответственными работниками.

**Выявленные замечания:** не выявлены

## 2. Выводы комиссии

По результатам проверки установлено:

☒ Санитарное состояние пищеблока соответствует установленным требованиям

Основные замечания: обеспечить дальнейший контроль за сроками годности продуктов, температурным режимом хранения, санитарным состоянием помещений и своевременным прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока.

## 3. Решение комиссии

1. Продолжить контроль за санитарным состоянием пищеблока, кухонного оборудования и обеденного зала.
2. Обеспечить своевременное прохождение работниками необходимых медицинских осмотров.
3. Ежедневно контролировать сроки годности, маркировку и условия хранения продуктов питания.
4. Обеспечить контроль температурного режима холодильного оборудования.
5. Соблюдать правила личной гигиены и требования к приготовлению готовых блюд.
6. Обеспечить своевременное ведение необходимой документации.

Председатель комиссии: Михайлова Е.И. / Е.И. Михайлова /

Члены комиссии:

Медработник - Гребенникова Л.К. / Л.К. Гребенникова /

Профком - Шаравина А.В. / А.В. Шаравина /

Род. комитет - Касенова В.К. / В.К. Касенова /

С протоколом ознакомлена: Повар - Фогельзанг Е.А. / Е.А. Фогельзанг /