

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся МБОУ СОШ № 3 ст. Бекешевской
Предгорного муниципального округа Ставропольского края

от 27.09.2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- Ковалевой Ольги Ивановны, медицинской сестры – председателя комиссии;
- Сидиной Марины Ивановны, учителя – член комиссии;
- Аслановой Заиры Иналъевны, зам.директора по ВР – член комиссии;
- Злобиной Наталии Николаевны, учителя – член комиссии;
- Ковалевой Елены Ивановны, учителя – член комиссии.

Мы, ниже подписавшиеся составили настоящий акт о том, что 27 сентября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качества блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 27.09.2024 г.

Приём пищи	Раздел	Блюдо	Положено (г)	Фактич. (г)	Оценка
Завтрак	гор.блюдо	Котлеты "Школьные"	90	90	5
	гор.блюдо	Каша рассыпчатая (из ячневой крупы)	155	155	5
	гор.напиток	Чай с сахаром и лимоном	200	200	5
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	30	5
	фрукты	Плоды свежие (яблоко, 1 шт)	120	120	5
Обед	закуска	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	60	5
	1 блюдо	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	5
	2 блюдо	Рагу из птицы	240	240	5
	сладкое	Напиток из плодов шиповника	200	200	5
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	20	20	5
	хлеб черн.	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30	5

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене. Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой.
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1, 2, 3 блюд и салатов.
10. Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.
11. В журнале учёта случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы.

Выводы и предложения:

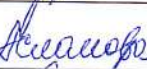
1. Внешний вид и качество горячего питания организовано по соответствующим нормативным требованиям и правилам.
2. Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной. Замечаний к обслуживанию нет.

Председатель комиссии:

 Ковалева О.И.

Члены комиссии:

 Сидина М.И.

 Асланова З.И.

 Злобина Н.Н.

 Ковалева Е.И.