

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

от 30.01.2025 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;
- Сиражовой Зулайхо Гиязиддиновны, 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 30 января 2025 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 30.01.2025 г.

Приём пищи	Раздел	Блюдо	Положено (г)	Фактич. (г)	Оценка
Завтрак	гор.блюдо	Омлет натуральный с горошком овощным отварным (консервированным)	182	182	5
	гор.напиток	Кофейный напиток с молоком	200	200	5
	хлеб	Хлеб пшеничный формовой	30	30	5
		Биоюгурт (1 шт в индивидуальной упаковке)	125	125	5
Обед	закуска	Овощи натуральные свежие или соленые (огурцы)	60	60	5
	1 блюдо	Борщ с капустой и картофелем (со сметаной)	260	260	5
	2 блюдо	Плов из птицы	240	240	5
	сладкое	Кисель из плодов или ягод свежих (замороженных)	200	200	5
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный формовой	20	20	5
	хлеб черн.	Хлеб 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:  Сиражова З.Г.

 Асланова З.И.

 Злобина Н.Н.

 Ковалева Е.И.