

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию обучающихся МБОУ СОШ №4 им.Е.Родионова г.Кузнецка

От 23.01. 2024г.

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:

Рузняевой Юлии Викторовны – Директор.

Томкиной Надежды Анатольевны – Медицинский фельдшер.

Гараниной Елены Владимировны – Педагог организатор.

Корляковой Татьяной Евгеньевной – Повар – бригадир.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 23 января 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

№	Меню	Выход из меню, гр	Фактическое кол- во гр	Оценка
	Обед			
1	Салат из свежей капусты	60	62	5
2	Суп гороховый с курицей	265	268	5
3	Рагу с курицей	265	267	5
4	Компот из урюка	200	200	5
5	Хлеб пшеничный	50	50	5

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.

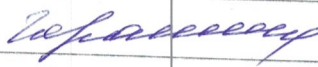
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

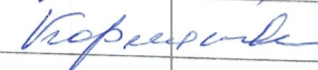
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды.
6. Комиссия проверила помещения для хранения 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 регистрации и контроля работы рециркулятора УФ-бактерицидного с принудительной циркуляцией воздушного потока для обеззараживания помещений, температурный журнал работников, журнал учёта температурного режима и относительной влажности воздуха в складском помещении пищеблока.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии:  Ю.В.Рузняева

Члены комиссии :  Н.А.Томкина

 Е.В.Гаранина

 Т.Е.Корлякова