

АКТ

проверки столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2 г.Медногорска» бракеражной комиссией по питанию учащихся.

от 06.05.2024г .

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:

Кульбаевой М.Р., заместитель директора – председатель комиссии.

Илющенко О.Ф., заместитель директора – член комиссии.

Петровой И.А., учитель начальных классов - член комиссии.

Красноштановой Е.Б., фельдшер –член комиссии.

Якуниной Т.И., повар- член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 06.05.2024г года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

Меню на 06.05.2024г.

1-4 класс

Меню (примерное)	Меню (ежедневное)	Фактически	Оценка
Макаронные изделия отварные с сыром-200гр	Макаронные изделия отварные с сыром-170гр	Макаронные изделия отварные с сыром-170гр	5
Чай с лимоном -200гр.	Чай с лимоном -200гр.	Чай с лимоном -200гр.	5
Кондитерское изделие - 30гр.	Choco Pie -30гр.	Choco Pie -30гр.	5
Хлеб рябинушка- 40 гр.	Хлеб пшеничный- 27,9 гр.	Хлеб пшеничный- 27,9гр.	5

5-11 класс

Меню (примерное)	Меню (ежедневное)	Фактически	Оценка
Макаронные изделия отварные с сыром-200гр	Макаронные изделия отварные с сыром-200 гр	Макаронные изделия отварные с сыром-200 гр	5
Чай с лимоном -200гр.	Чай с лимоном -200гр.	Чай с лимоном -200гр.	5
Кондитерское изделие - 30гр.	Choco Pie -30гр.	Choco Pie -30гр.	5
Хлеб рябинушка- 60 гр.	Хлеб пшеничный- 60 гр.	Хлеб пшеничный- 60 гр.	5

1. Вес приготовленных блюд для учащихся 1-4 классов не соответствует весу блюд в примерном меню, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. Выявлено несоответствие наименования хлеба в 1-11 классах.

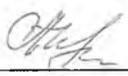
3. Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Комиссия посетила 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. Ведутся : журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), журнал витаминизации третьих блюд.

Выводы и предложения:

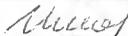
1. Выявлено что вес приготовленных блюд для учащихся 1-4 классов не соответствует весу блюд в примерном меню и не соответствует наименование хлеба в 1-11 классах .
2. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель



Курмбаева М.Р.

Члены комиссии



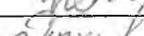
Мирошенико О.Р.



Кравченко Е.Б.



Петрова У.А.



Ахмедова М.У.