

Акт
Проверки школьной столовой бракеражной комиссии по питанию
учащихся МКОУ «КСОШ им.Л.И.Манджиева»

От 17.02. 2022 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

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

Настоящий акт составлен в присутствии:

Нимяева С.С.-Г.- Директора школы;
Басанговой Н.М.- Учителя русского языка и литературы;
Эрдни-Горяевой Э.Б.- Учителя начальных классов;
Кравченко А.М.- Ответственным по горячему питанию.

Мы, нижеподписавшиеся составили акт в том, что 17 февраля 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживанию в школьной столовой.

1. В ходе проверки выявлено:

. В меню на 17.02.2022 г. включены:

Щи из свежей капусты и картофелем 250 гр.

Отварные макароны 150 гр.

Рыбная котлета 80 гр.

Компот из смеси сухофруктов 200 гр.

Хлеб пшеничный 100 гр.

Салат из свежих овощей 60 гр.

Итого: 105 руб

2. Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Щи из свежей капусты и картофелем, макаронные изделия, рыбная котлета имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется десятидневное меню, меню разнообразное: 1, 2 блюда и салата.

3. Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

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

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

6. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

7. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

8. Комиссия проверила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

9. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Нарушений не выявлено.

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

Директор школы :



Члены комиссии:

Кравченко А.М.	
Басангова Н.М.	
Эрдни-Горяева Э.Б.	