

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся Средней школы п. Дружба

от 17.11.2023г

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:

Шеллунц И.Х., социальный педагог, ответственная за питание.

Агаджанян И.Н. - член родительского комитета 8 класса

Гагариной Л. А. – заведующая производством в школьной столовой.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 17 ноября 2023 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 на 17.11.2023г

завтрак

1. Пудинг творожный с изюмом и молочным ванильным соусом, Масло сливочное порционное 160гр.
2. Чай заварной с шиповником 200гр.
3. Хлеб пшеничный 20гр.
4. Яблоко 100гр.

обед

1. Салат из свежей капусты с морковью 60гр.
2. Уха 200гр
3. Гуляш мясной 90гр
4. Картофель отварной с маслом 150гр
5. Компот из яблок 200гр
6. Хлеб пшеничный 20гр., хлеб ржано-пшеничный 20гр

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

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 витаминизации 3 блюд.

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

Члены комиссии:



Мурадян Ж.А.

Агаджанян И.Н.

Шеллунц И.Х.

