Утверждаю
Директор МБОУ «Гаспринская НШ № 2»
_____ Г.Г.Салтыкова/

АКТ № 1
проверки бракеражной комиссией,
школьной столовой МБОУ «Гаспринская НШ № 2»
«08» сентября 2026 г.
г.Ялта

Комиссия в составе:
Ответственный по питанию Петрова Л.Ш.
Представитель администрации Салтыкова Г.Г.
Родительская общественность: Простакова Л.Н.,
В присутствии организатора питания повара Кургинян Ф.З.
В столовой бесплатно питается завтраки: 99 чел., обеды – 16.
Охват горячим питанием составляет 100% от общего количества обучающихся.
Провели проверку школьной столовой.
В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствуют утверждённому меню.
2. Качество готовой продукции-все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству продуктов нет.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
4. Организация приёма пищи учащимися - питание осуществляется по 10 дневному меню, в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
5. График работы столовой утвержден и соблюдается.
6. Наличие, использование, условия хранения моющих средств - моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается. Рабочие растворы готовятся, в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями. Для сушки посуды используются стеллажи.
7. Внешний вид сотрудников столовой удовлетворительный.
8. Сроки реализации поступившей продукции: привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки и не хранятся (только проба). Все продукты питания транспортируются специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт с отметкой о дезинфекционной обработке.
9. Качество поступившей продукции соответствует нормам.
10. Наличие меню (есть, нет) есть
11. Наличие журналов:
    -бракеражный готовой продукции есть;
    -журнал здоровья есть;
    -график генеральных уборок есть;
    -температурного режима холодильников есть;

13.Использование столового инвентаря: столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве из материалов разрешенных, без видимой деформации, сколов и трещин; столовые приборы (вилки, ложки) без деформации, из нержавеющей стали

14. Соответствие меню соответствует.

15.Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам. Контрольные блюда выставлены

16. Условия хранения суточной пробы - ежедневно проводится отбор суточных проб, которые хранятся в холодильнике, в течение 48 часов.

Подписи членов комиссии:
С актом ознакомлен: _____/Простакова Л.Н./
Организатор питания _____/Петрова Л.Ш./