

Акт проверки бракеражной комиссии

« 16 « января 2026года

Об организации питания в МБОУ «Головановская ОШ» бракеражной комиссией в составе:

Кириенко Г.М. медсестра школы

Пояркова С.Н учитель начальных классов

Бурмистрова В.С. учитель начальных классов

осуществила проверку условий организации питания в школе.

На момент проверки установлено

- Ежедневное меню соответствует примерному меню. Меню вывешено в доступном месте (столовой, в фойе школы, на сайте школы). Замены блюд не выявлены;
- Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока соблюдаются (внешний вид, спецодежда). Отношение работников столовой к детям вежливое и доброжелательное.
- Состояние обеденных столов удовлетворительное, количество посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение;
- Состояние чистой посуды и столовых приборов удовлетворительное;
- Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- Ведется журнал бракеража готовой продукции, бракераж осуществляется на все виды питания школьников;
- Суточные пробы имеются;
- Интервалы между приемами пищи по продолжительности соблюдаются в соответствии с СанПиНом;
- После каждого приема пищи производится уборка помещения, столов. У комиссии имеются замечания по качеству уборки (остается мелкий мусор, видны разводы на полу, в некоторых местах липкий пол. Не все столы вымыты качественно);
- Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы, но не все классы мыли руки перед приемом пищи;
- Внешний вид и подача блюд удовлетворительный;
- Выявлено большое количество отходов (до 50 %). Многие дети относят завтрак (пудинг творожный, кофейный напиток,) нетронутым. По опросу детей и их вкусовым предпочтениям, пудинг им не нравится.
- Запрещенных продуктов в питании не наблюдается;
- Ассортимент буфетной продукции разнообразный (Фруктовый сок, выпечка, кондитерские изделия), но много нежелательных сладостей в промышленной упаковке.

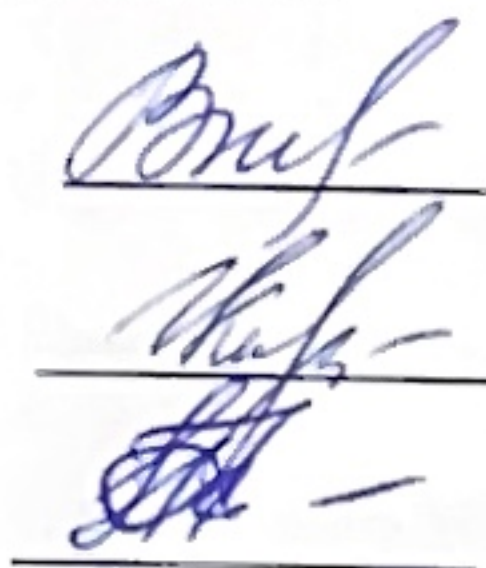
Замечания и рекомендации по результатам проверки:

Производить тщательную уборку помещения и обработку столов после каждого приема пищи.

Соблюдать температурный режим подачи горячего питания.

Классным руководителям строже следить за порядком и соблюдением гигиенических правил, приходить в столовую строго в соответствии с графиком, без опозданий.

Члены комиссии:



Кириенко Г.М.

Бурмистрова В.С.

Пояркова С.Н.