

АКТ №1

Плановой проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 23.04.2025г.

Настоящий акт составлен в присутствии доверенного лица ИП Помогалова И.Н. - Помогаловой О.В.:

Члены комиссии: Горшкова И.Ю. – зам. директор

Малышева С.С. – председатель профсоюзного комитета

Егорова Н.А. - педагог-организатор;

Высоцкий А.В. – член попечительского совета

Члены комиссии составили настоящий акт о том, что 23 апреля 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой в соответствии с планом работы бракеражной комиссии.

Задачи годовой проверки бракеражной комиссии:

1. Соблюдение санитарного состояния пищеблока;
2. Проверка условий хранения поставленной продукции;
3. Проверка качества поставленных сырых продуктов;
4. Контроль суточной пробы;
5. Проверка качества готовой продукции;
6. Проверка соответствия отпускаемой готовой продукции утвержденному меню;
7. Проверка соблюдения санитарных правил при мытье посуды;
8. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

1. Комиссия проверила санитарное состояние пищеблока. Подсобные помещения пищеблока а так же обеденный зал чистый. Ежедневно убирается помещение. Еженедельно проводится генеральная уборка. Инвентарь чистый. Частично не промаркирован.
2. Поступившая продукция размещается в соответствующих зонах хранения в зависимости от вида продукции: в холодильниках и в подсобном помещении на стеллажах.
3. На поставленную продукцию имеются сертификаты, накладные.
4. Суточные пробы имеются, находятся в холодильнике, и хранятся 2 суток.
5. Провели проверку качества готовой продукции. Внешний вид, цвет, запах и вкус в норме.
6. Комиссия произвела контрольное взвешивание 10 блюд. В среднем выход контрольных блюд соответствует норме. Проверили температурный режим блюд. Температурный режим соответствует нормам.
7. При мытье посуды соблюдаются санитарные правила. Имеется посудомоечная машина. А так же 3 раковины для мытья посуды.
8. Комиссия проверила организацию эксплуатации холодильного оборудования. Холодильное оборудование промаркировано. В каждом холодильнике имеется