

АКТ № 2

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
МБОУ «Красномакская СОШ имени Соколовского В.П.»

Комиссия в составе:

Бук Л.А. - директора школы
Михалева ВВ. - ответственной по питанию
Сестуцеровой Л.А. - учитель начальных классов
составили настоящий акт о том, что 24 октября 2024г была проведена проверка
организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

-соответствие меню обед

Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие норме отпуска
	Вкусовые качества	т подачи блюд	
<u>Суп с добавками (гороховый)</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>
<u>Картофельное пюре</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>
<u>Медовые рогалики</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>
<u>Хлеб ржано- пшеничный</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>	<u>соответст.</u>

-санитарное состояние зала столовой хорошее, дез. обработка ведется
-соблюдение графика посещения столовой дети питаются по составленному
графику
-внешний вид сотрудников столовой соответствует нормативам,
имеется спецодежда
-наличие утвержденного меню присутствует
Претензии по качеству предоставленных блюд
не имеется

Нарушение санитарных норм не установлено

Общая оценка организации питания в школьной столовой организация питания
соответствует всем нормам

С актом комиссии ознакомлен Чиркова Н.Н. работник пищеблока(повар) Чир

Подпись членов комиссии

Бук Л.А.
Михалева ВВ
Сестуцеровой Л.А.

АКТ № 2
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
МБОУ «Красномакская СОШ имени Соколовского В.П.»

от «24» октября 2024 года

Комиссия в составе:

Бук Л.А. – директора школы
Михелева В.В- ответственная по питанию
Сеитумерова Л.А. – учитель начальных классов

составили настоящий акт в том, что 24.10.2024 года в 11.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой. В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 21 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что работниками школьной столовой соблюдены требования санитарных правил помассепорцийблюд, ихпищевойиэнергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовыхблюдосуществляетсявсоответствииистехнологическимикартами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качестваприготовленной продукции хорошие.
2. В школьной столовой проводится ежедневный бракераж готовой продукциибракеражной комиссиейс отметкой в журнале. Соблюдаются сроки реализациипродуктов.
3. На момент проверкизапрещённых продуктовдля детского питания не было.
4. В столовой проводится отбор суточных проб готовой продукции.
5. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Выводы и рекомендации:

1. Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.
2. Класснымруководителямс обучающимися 1-11 классовпровести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.
3. Классным руководителям начальной школы следить за поведением детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена Ушакова ИИ работник пищеблока (повар) И.И.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Бук Л.А.
Михелева В.В
Сеитумерова Л.А.

