

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся

От 04.03.2026г.

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:

Пучковой Л.А. – директора школы;

Сейтвелиевой Т.Б. – заместителя директора по ВР, ответственная за организацию питания;

Пушкаревой О.А. - заместителя директора по ВР;

Апсаметовой Ш.Р. – медицинская сестра;

Евстратова А.И. - представителя родительского комитета.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 04.03.2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки установлено:

1. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован
2. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами.
3. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартов государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
5. Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным директором школы
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими — пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражается перечень входящих продуктов в блюдо, масса в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

8. На день проверки 04.03.2026 г. согласно меню, были приготовлены блюда:

Завтрак – шницель рыбный с соусом томатным, картофельное пюре, салат из капусты, хлеб и чай с сахаром и лимоном.

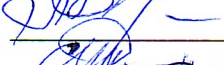
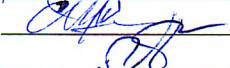
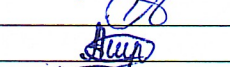
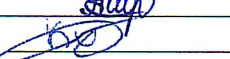

Обед – суп с фасолью, макароны отварные, салат из моркови, гуляш отварной., компот из яблок и хлеб.

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания:

- блюда приготовлены в соответствии меню и установленным нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. При проведении устного опроса дети очень хвалили макароны с гуляшом. Отходов практически не было.

9. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

10. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
11. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
12. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
13. Проверили внешний вид работников пищеблока.
14. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
15. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент блюд и салатов.

Председатель		Л.А.Пучкова
Члены комиссии		Т.Б.Сейтвелиева
		О.А.Пушкарева
		Ш.Р. Апсаметова
		А.И.Евстратова