

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

от 20.02.2023г.

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:

Махмудова Д. Р. - советник по воспитанию
Неметуллаев Э. С. – председатель Управляющего Совета
Алиева Т. М. – старший повар ООО «Вавилон»
Гаджиева Д. Н. – медсестра прогимназии

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 20 февраля 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой. Прогимназии обучается 277 учащихся. Ежедневно горячим бесплатным питанием (завтрак) обеспечены 277 учащихся. В меню на 2.02.2023г. включены:

Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" с изюмом и курагой
Сыр порциями
Яйца вареные
Какао с молоком
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной
Кекс

В ходе проверки выявлено:

1. Блюда были приготовлены в производственном цеху ООО «Вавилон» на базе МБОУ СОШ №15. При закладке продуктов члены комиссии не присутствовали. Все блюда имеют приятный вкус и изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели. Меню разнообразное и хорошее. Технологические карты имеются на все блюда. Суточные пробы берутся в соответствии с нормами СанПин и хранятся в герметичных емкостях в холодильнике 48 часов. Объем пищи не съеданной учащимися на 20.02.2023г. составил – 8,7%.
2. Все приготовленные в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. после окончания завтрака вся оставшаяся продукция утилизируется и увозится поставщиком питания ООО «Вавилон».
6. Проверили внешний вид работников пищеблока.
7. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
8. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель:

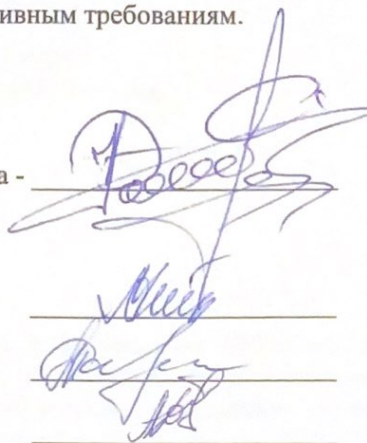
Неметуллаев Э. С. – председатель Управляющего Совета -
председатель комиссии

Члены комиссии:

Махмудова Д. Р. - советник по воспитанию

Алиева Т. М. – старший повар ООО «Вавилон»

Гаджиева Д. Н. – медсестра прогимназии



Three handwritten signatures in blue ink are positioned to the right of the text. The top signature is the largest and most prominent, followed by two smaller signatures below it. Each signature is written over a horizontal line.