

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Островская НОШ»
Н.Б.Шермер

19.09.2023

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся МБОУ «Островская НОШ»

от 19.09.2023г

Цели проверки:

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

Шермер Н.Б. – председателя комиссии.

Тулапиной Л.В. - председателя родительского комитета.

Савинковой Н.Ф. – ответственной за питание об-ся.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 29 апреля 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 19.09.2023 г

№	Меню	Положено гр	Фактич гр	оценка
1	Огурцы порционные	60	60	+
2	Мясо тушеное	90	90	+
3	Картофельное пюре с маслом	150	150	+
4	Хлеб пшеничный	30	30	+
5	Хлеб ржаной	20	20	+
6	Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	200	+

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены 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. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений не выявлено.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

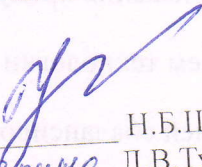
8. Проверили внешний вид работников пищеблока.

9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии

Члены комиссии :


Тулапина
НФ

Н.Б.Шермер

Л.В.Тулапина

Н.Ф.Савинкова

№	Наименование	Исполнено	Фактически
1	Очистка помещений	100	100
2	Мытье посуды	100	100
3	Кухонные мытье с мылом	100	100
4	Хлеб высушенный	100	100
5	Хлеб ржаной	100	100
6	Панель холодильной камеры	100	100
7	Витаминизация блюд	100	100