

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Коврова
«Средняя общеобразовательная школа № 8 имени Героя Советского Союза
Фёдора Герасимовича Конькова»

АКТ 4

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию

24.10.2023г.

9.30

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 комиссией:

Председатель комиссии: Маркина Н.П. – ответственная за организацию питания

Члены комиссии:

Ракитина О.С. – председатель родительского комитета школы

Карась Т.М. – фельдшер школы

Настоящий акт составлен в том, что 24 октября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено: 1. Меню на 24.10.2023г.

Прием пищи	Раздел	Блюдо	Выход, г
Завтрак	гор.блюдо	Омлет с маслом сливочным	165
	гор.напиток	Компот из сухофруктов	200
	хлеб	Батон	40
	закуска		
	гор.блюдо	Сосиска отварная	60
Обед	закуска		
	1 блюдо	Рассольник домашний с мясом	215
	2 блюдо	Биточки из филе кур	50
	гарнир	Рагу из овощей (картофель, капуста, лук, морковь,)	150
	сладкое	Чай с сахаром	200
	хлеб ржаной		
	хлеб черн.	Хлеб ржаной	50

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

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

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Отходов (омлет) было много. Дети плохо едят омлет. Сосиски съедены.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

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

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.



9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

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

Председатель комиссии

 Маркина Н.П.

Члены комиссии :

 Карась Т.М.
 Ракитина О.С.

С актом ознакомлена:



Белочкина Н.А., шеф - повар