

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию обучающихся МБОУ-СОШ №19 г. Армавир Краснодарский край

От 21.09.2021г

Настоящий акт составлен в присутствии:

Улитиной Татьяной Юрьевной, заместитель директора по ВР;

Заикиной Ириной Викторовной, учитель, председатель профсоюзного комитета МБОУ-СОШ №19;

Стешенко Ириной Альбертовной, учитель, ответственная за питание обучающихся;

Комаревцевой Людмилой Павловной, заведующая столовой.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт о том, что 21.09.2021 года была проведена проверка пищеблока, качества блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 21.09.2021г.

№	Меню	Положено гр	Фактически гр	Оценка
1.	Биточки рыбные	100	101	5
2.	Чай с лимоном	200	200	5
3.	Хлеб пшеничный	30	30	5
4.	Картофельное пюре со сливочным маслом	150	152	5
5.	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	61	5
6.	Фрукты свежие (яблоко)	150	154	5
7.	Какао с молоком	200	200	5
8.	Булочка "Веснушка"	50	50	5

- Отмечено, что приготовленные блюда соответствуют нормам, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
- 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 помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
6. Комиссия проверила помещение для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
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 трех блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд.

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

Председатель комиссии _____ Улитина Т.Ю.

Члены комиссии: _____ Заикина И.В.

_____ Стешенко И.А.

_____ Комаревцева Л.П.

1	Блюдо			
2	Чай			
3	Хлеб			
4	Картофельное пюре со сливочным маслом	150	152	
5	Омлет картофельный (с картофелем)	60	61	
6	Фрукты (яблоки)	150	150	
7	Каша с изюмом	150		
8	Булочка "Бородинка"			

2. Отмечено, что приготовленные блюда соответствуют требованиям, специально проведено наглядное обследование столов и на территории.
3. При готовке была использована одноразовая посуда (тарелки, фарфоровый, пластиковые).