

## АКТ

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

От 19.10.2021г

Настоящий акт составлен в присутствии:

Улитиной Татьяной Юрьевной, заместитель директора по ВР;

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

Степенко Ириной Альбертовной, учитель, ответственная за питание обучающихся;

Комаревцевой Людмилой Павловной, заведующая столовой.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт о том, что 19.09.2021 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 19.10.2021г.

№	Меню	Положено гр	Фактически гр	Оценка
1.	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	60	5
2.	Суп рисовый с крупой	200	200	5
3.	Шницель из мяса говядины 1 кат	90	92	5
4.	Рагу овощное	150	155	5
5.	Хлеб пшеничный	40	40	5
6.	Хлеб ржаной иодированный	30	30	5
7.	Сок натуральный промышленного производства	200	200	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.
- 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	Омлет куриный с сыром (домашний)	100	100	5
2	Суп рисовый с крупой	200	200	5
3	Шницель из мяса говядины 1 кот	90	92	5
4	Пюре картофельное	150	153	5
5	Хлеб пшеничный	40	40	5
6	Хлеб ржаной	30	30	5
7	Салат овощной	200	200	5

1. Отмечено, что приготовленные блюда соответствуют нормам, установленным в соответствии с требованиями СанПиН 18-109-2017.
2. При подготовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства допустимого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.