

АКТ

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

От 16.11.2021г

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 16.11.2021 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 16.11.2021г.

№	Меню	Положено гр	Фактически гр	Оценка
1.	Гуляш из мяса говядины 1 кат	100	104	5
2.	Чай с лимоном	200	200	5
3.	Хлеб пшеничный	30	30	5
4.	Рагу овощное	150	154	5
5.	Икра кабачковая промышленного производства	60	60	5
6.	Хлеб ржаной йодированный	30	30	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.
- Комиссия посетила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещение 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 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.
Степенко И.А.
Комаревцева Л.П.

№	Наименование блюда	Фактически	Норма	Единица измерения
1	Пюре картофельное	100	100	г
2	Чай с лимоном	200	100	г
3	Кисель фруктовый	30	30	г
4	Галушки	150	150	г
5	Пюре картофельное	80	60	г
6	Кисель фруктовый	30	30	г

Отмечено, что при приготовлении блюда соответствуют рецептам, ингредиенты правильно установлены на весах и на мерные емкости.

При оценке блюд персонал пользуется общепринятыми органолептическими критериями.

Наличие санитарно-гигиенических средств допустимого назначения и количества соответствует процентному соотношению.

Комиссия проверила помещенные изделия для посуды. Нарушений не выявлено.