

АКТ

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

От 20.12.2021г

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 20.12.2021 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 20.12.2021г.

№	Меню	Положено гр	Фактически гр	Оценка
1.	Икра кабачковая	60	61	5
2.	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	206	5
3.	Гуляш из мяса говядина	140	143	5
4.	Каша рисовая вязкая со сливочным маслом	150	150	5
5.	Хлеб пшеничный	50	50	5
6.	Хлеб ржаной йодированный	30	30	5
7.	Чай с лимоном	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 помещение 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.

Улитина Т.Ю.

Члены комиссии: _____

Заикина И.В.

Заикина И.В.

Стешенко И.А.

Стешенко И.А.

Комаревцева Л.П.

Комаревцева Л.П.

1.	Икра кабачковая	40		5
2.	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	206	5
3.	Гуляш на мясе свинном	140	143	5
4.	Каша рисовая молочная со сливочным маслом	150	150	5
5.	Хлеб пшеничный	50	30	5
6.	Хлеб ржаной	30	30	5
7.	Чай с сахаром	200	200	5

2. Отмечено, что приготовленные блюда соответствуют нормам, установленным законодательством, и правильно установленным весам и на тарелочке.
3. Так как в меню блюд персоналу предлагается разнообразными сортами фарш, котлет, джюльетт.
4. Также приняты меры по профилактике ветошью с использованием санитарного средства допустимого нормами дезинфекции и соответствующего соотношения.