

## АКТ

### проверки бракеражной комиссией организации питания обучающихся ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево Самарской области

от 22.09.2022 г

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 в присутствии:

Левкина Татьяна Николаевна, руководитель МО классных руководителей –  
председателя комиссии.

Мокшанова Татьяна Михайловна, школьный фельдшер – член комиссии.

Мусаверов Дмитрий Иванович, повар школьной столовой – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 22 сентября 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 22.09.2022 г

| № | Меню                    | Положено<br>гр | Фактич гр | оценка |
|---|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| 1 | Котлета домашняя        | 55             | 56        | 5      |
| 2 | Каша гречневая с соусом | 150/50         | 200       | 5      |
| 3 | Суп овощной с курицей   | 220/30         | 250       | 5      |
| 4 | Хлеб белый              | 40             | 41        | 5      |
| 5 | Хлеб ржаной             | 20             | 20        | 5      |
| 6 | Чай с сахаром,лимоном   | 200/15/7       | 222       | 5      |
| 7 |                         |                |           |        |

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

3. 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 помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения 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 3 блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

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

Председатель комиссии Т.Н. Левкина Левкина Т.Н.  
Члены комиссии : Т.М. Мокшанова Мокшанова Т.М.  
Д.И. Мусаверов Мусаверов Д.И.