

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

от 28.09.2023 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:

Левкиной Татьяны Николаевны, руководителя МО начальных классов- председателя комиссии;
Мокшановой Татьяны Михайловны, школьного фельдшера- члена комиссии;
Мусаверова Дмитрия Ивановича, повара школьной столовой- члена комиссии.

В ходе проверки выявлено:

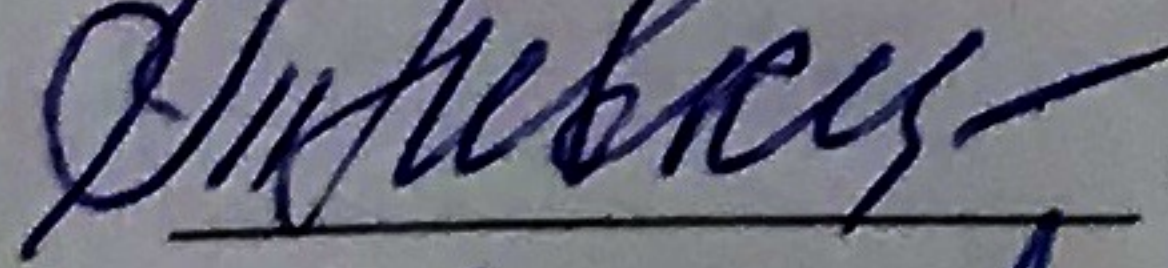
1. Выход блюд следующего ассортимента:

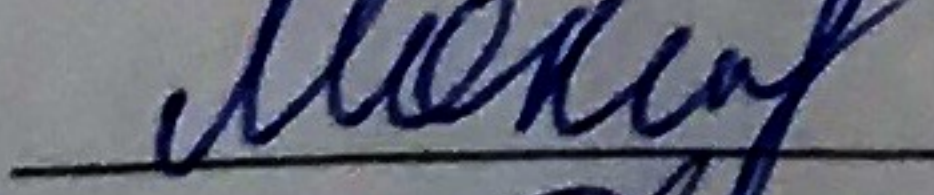
Меню на 28.09.2023

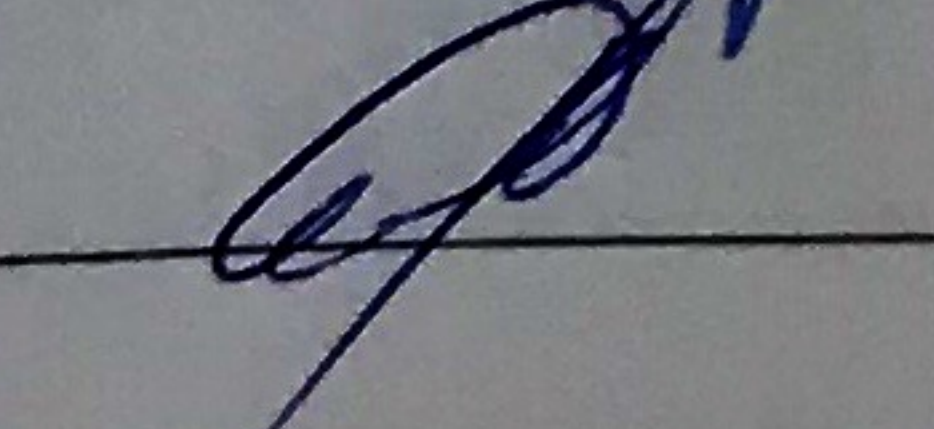
| № | Меню | Положено гр | Фактически гр | Оценка |
|---|------------------------------|----------------|------------------|--------|
| 1 | Каша вязкая молочная рисовая | 230 | 230 | 5 |
| 2 | Масло (порциями) | 10 | 10 | 5 |
| 3 | Сыр Хохланд | 20 | 20 | 5 |
| 4 | Батон | 40 | 40 | 5 |
| 5 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 200 | 5 |

2. Отмечено, что приготовленные блюда были 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, 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 третьих блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

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

Председатель комиссии  Левкина Т.Н.

Члены комиссии  Мокшанова Т.М.

 Мусаверов Д.И.