


 УТВЕРЖДАЮ:  
 директором школы МБОУ СОШ  
 С. Сухая Лубна имени Мозгунова А.З.  
 Л.И. Орлова

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по  
 питанию учащихся МБОУ СОШ с. Сухая Лубна имени  
 Мозгунова А.З.

от «21» декабря 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:

1. Шаталиной А.Ю., – председатель комиссии.
2. Костеревой О.И. – заместитель председателя.
3. Селезнева Н.В. – член комиссии.
4. Литвинова Ю.И. – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что «21» декабря 2023 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 «21» декабря 2023 г.

№	Меню	Положено гр.	Фактические гр.	Оценка
1	Бутерброд с мясом	40	40	100%
2	Мини-пирожки с мясом	155	155	100%
3	Чай с сахаром	215	215	100%
4	Сыр голландский	250	250	100%
5	Мороженное фрукт-молочное	155	155	100%

6	Бездрожжевой суп овсяный			100ml
	Каша овсяная	120	120	
7	Паштет из вет.ейлок	200	200	100ml
8	Каша рисовая - рисовая			100ml
	Молочная	32,5	32,5	
9	Каша из бел. крупяной	100	100	100ml
10	Творожок	30	30	100ml
11	Доблоно	200	100	100ml

Результат:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Выводы и предложения:

*Замечаний нет*

Председатель комиссии *Шаталина А.А.* Шаталина А.А.  
 Заместитель председателя *Костерева О.И.* Костерева О.И.  
 Член комиссии *Селезнева Н.В.* Селезнева Н.В.  
 Член комиссии *Литвинова Ю.И.* Литвинова Ю.И.