



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 «26» сентября 2024 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 «26»
сентября 2024 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 «26» сентября 2024 г.

№	Меню	Положено гр.	Фактические гр.	Оценка
1	Буурдоча с мясом	40	40	хорошо
2	Каша манная рисовая со шкварками	155	155	хорошо
3	Чай с сахаром	215	215	хорошо
4	Суп картофельный с вермишелью	250	250	хорошо
3	Котлеты рубленные с соусом	110	110	хорошо

6	Картофель тушеный	150	150	100 руб
7	Молоко обезжиренное	200	200	100 руб
8	Мясо говяжье - туше- ненное	32,5	32,5	100 руб

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:

Комиссией нет.

Председатель комиссии Шаталина А.А.

Заместитель председателя Костерева О.И.

Член комиссии Селезнева Н.В.

Член комиссии Литвинова Ю.И.