

АКТ № 2
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся

дата: 19.09.2024 г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Ревтова Е.В - завхоз – председатель комиссии.

Усанова О.О- социальный педагог – член комиссии.

Бредихина С.И - повар – член комиссии.

Клименко В.Н – классный руководитель 2а/4а классов

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 19.09.2024 года была проведена проверка работы пищеблока.

Проверено:

1. Санитарное состояние складских помещений школьной столовой
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов
3. Проверка технологии приготовления блюд
4. Проверка веса порций выхода блюд

В ходе проверки выявлено:

1. Вес готовой продукции соответствует готовому выходу в меню. Произведено взвешивание готовых блюд обеда:

Меню обеда на 19.09.2024 года

№	Меню	Положено гр	Фактич гр	оценка
1	Салат картофельно - огуречный	80	80	5
2	Борщ из свежей капусты	250	250	5
4	Картофель с тефтелей	150/90	150/90	5
5	Компот из сухофруктов	200	200	5
6	Хлеб	90	90	5

2. В складских помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет. Температура 15⁰ С. На всех упаковках имеются ярлыки с указанием производителя, веса, даты изготовления и срока годности. Все тары поставлены на поддон.
3. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
4. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам.

Выводы и предложения:

1. Нарушения санитарных норм не установлено в складских помещениях не установлено
2. Сроки хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
3. Вес готовой продукции соответствует готовому выходу в меню

Председатель комиссии

Члены комиссии :

 Ревтова Е.В
 Усанова О.О
 Бредихина С.И
 Клименко В.Н