

**АКТ № 4**  
**Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию**  
**учащихся**

дата: 15.11.2024 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.  
Михеева Т.В – классный руководитель 7 класса

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 15.11.2024 года была проведена проверка работы пищеблока: качество блюд готовой пищи, обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 06.09.2024 года

| №  | Меню                        | Положено гр | Фактич гр | оценка |
|----|-----------------------------|-------------|-----------|--------|
|    | Обед 7-11 класс             |             |           |        |
| 1. | Салат из капусты            | 80          | 80        | 5      |
| 2. | Суп рыбный                  | 250         | 250       | 5      |
| 3. | Макароны с куриной котлетой | 150/90      | 150/90    | 5      |
| 4. | Чай с молоком               | 200         | 200       | 5      |
| 5. | Хлеб ржаной                 | 45          | 45        | 5      |
| 6. | Хлеб пшеничный              | 45          | 45        | 5      |

2. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам. Контрольные блюда выставлены. Взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками. Одеты в специализированную форму.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Остатки пищи удаляются с тарелок, замачиваются в 15% «Жавельона» на 20 минут и моются в 3<sup>х</sup> водах.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Соблюдается соседство продуктов. На всех упаковках продуктов имеются ярлыки с указанием срока годности.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все блюда вкусные, температура блюд соблюдается.

8. Внешний вид работников пищеблока соответствуют нормам.

9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

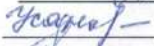
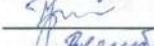
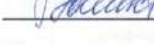
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Выводы и предложения:

1. Нарушения санитарных норм не установлено,
2. Претензий по качеству, предоставляемых блюд не имеем
3. Общая оценка организации питания соответствует всем требованиям

Председатель комиссии

Члены комиссии :

|                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Ревтова Е.В   |
|  | Усанова О.О   |
|  | Бредихина С.И |
|  | Михеева Т.В   |