

Утверждаю
И.о. директора КГУ «ОШ
№11» ОО г.Темиртау

Юханова Д.Б.

Акт проверки
бракеражной комиссии

от 06 сентября 2022 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: Королева Лариса Ивановна – заместитель председателя комиссии, заместитель директора по воспитательной работе; Хоменко Дарья Игоревна, представитель родительской общественности; Вергенр Юлия Александровна, педагог – психолог, Мамирова Сандугаш Ертаевна, повар 6 сентября 2022 года проверили работу школьной столовой, качество питания и составили настоящий акт. Проверено наличие санитарно-эпидемиологического заключения. Проверено столовое оборудование. В столовой имеется инвентарь для разделки сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий). Инвентарь используются отдельный промаркированный. Разделочный инвентарь без осколов и трещин.

Блюда приготовлены в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем отдела образования города Темиртау, Е Әшімом.

Продукты имеют сертификат качества. При приеме продовольственного сырья проверено наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность (накладные).

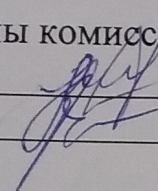
Пищевая продукция хранится на стеллажах. Соблюдается температурно-влажностный, световой режим и товарное соседство. В меню 06 сентября 2022 года включены: каша дружба с маслом сливочным, запеканка творожная, чай с сахаром, хлеб ржаной. Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Готовая продукция имеет приятный запах. Контрольные блюда стоят в специально отведенном месте. Суточные нормы в отдельных баночках с указанием дат находятся в холодильнике. Вес готового блюда соответствует, указанному в меню.

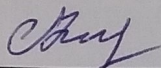
№	Наименование блюда	Выход блюда	Средний вес взвешенных блюд
1	Каша молочная Дружба	150/200	150/205
2	Запеканка творожная	150/200	150/200
3	Чай с сахаром	200	200
4	Хлеб ржано - пшеничный	20/40	20/40

В обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором. В меню указано наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур и технологических картах.

Работники столовой имеют допуск к работе, работают в спецодежде. Вся посуда промаркирована. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркирована и храниться в специальном шкафу. Все необходимые документы и журналы заполняются своевременно. Проверка показала, что организация питания обучающихся соответствует правилам, утвержденным приказом №598 от 31,10.2018 г. Санитарное состояния столовой соответствует «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования».

Члены комиссии:

 _____
_____ Хоменко Д.И.
_____ Вернер Ю.А.



Королева Л. И.