

## АКТ

### бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока имеется в: лабораторная мебель и бытовая техника: Электрическая плита, чайник, емкости для расфасовки уксуса, масла, овощей, пшеницы, хлеба, ферментированный для мытья гарнира и овощей. В моечной емкости: Электрическая плита, сушилки для посуды, четыре раковины для мытья посуды. Сохраняется чистота в пищеблоке с применением моющих средств, проводится ежесуточное генеральное убороочное мероприятие по требованиям СанПиН. Согласно требованиям в столовой и пищеблоке проводится кварцевание помещений, уборка. Терапевтич. ультрафиолетовые лампы

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем директором школы

на основе меню на основании перспективного меню утвержденного органом управления образованием, составляется суточное меню, которое утверждается руководителем организации образования (директор школы) на 01.10.2024 года: парное по формуле 130 гр. кисель с витамином С 200 гр, творожная запеканка/вапнушка - 80 гр, суп с маляком - 20 гр, салат овощной - витаминный 40 гр.

- ассортимент

продукции продукции соответствуют ассортименту, срок годности проверяется на 01.10.2024 следующие продукты: картофель, капуста, морковь, свекла, лук, мука, сахар, сок, фрукты (яблоко), гречка, макаронные изделия, рис, зелень, перловка, макаронные изделия, орехи (лесной), орехи (лесной), орехи (лесной), орехи (лесной), орехи (лесной)

- результаты органолептических проб и качество продукции

отсутствует берется пробы готовой продукции. По требованиям СанПиН пробы ставятся на 48 часов в холодильнике, в стерильном контейнере. Контейнер маркируется проследит проследит проследит. Каждый блюдо готовится в индивидуальной посуде, после этого помещаются в контейнер. Ежедневно посет-



готовкой продукции контролируется медицинскими работниками и бражерадской комиссией.

**- наличие кипяченой воды**

ежедневно в столовской посуде вода кипятится не менее 5 минут по времени как кипа, после чего наливается в эмалированную тару. Ответственный за воду (повар) имеет воду раз в три часа. На крышке тары на душевой ванне ставится дата, время и подпись.

**- отзывы учащихся**

В школьной столовой бесплатно на основании приказа обедом учащиеся 1-4 классов бесплатно учащиеся с 5-9 классов обедом за счет родителей по желанию и возможности. В школьной столовой ежедневно готовится пища согласно утвержденному меню, имеется специальная выемка? Блюда разнообразны и вкусны!

В ходе проверки столовой и пищеблока выявлены следующие замечания:

нужно заменить края для мытья тарелок в мойке надо заменить края для полоскания посуды

Дата проверки « 01 » 10 2024 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Рыбакова О.В.

Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Расказова Н.М.

\_\_\_\_\_ директор школы  
\_\_\_\_\_ зам.директора по ВР  
\_\_\_\_\_ мед.работник  
\_\_\_\_\_ председатель ПК  
\_\_\_\_\_ председатель род.комитета  
\_\_\_\_\_ член комиссии  
\_\_\_\_\_ член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор –

Ящерицына Е.В.

\_\_\_\_\_