

АКТ  
бракеражной комиссии столовой  
по контролю за качеством готовой пищи

Дата составления акта: 6 октября 2022

Состав комиссии

Болховитина С.В. (зам. дир. по ВР), Михельсон В.В. (председатель проф.ком), Федорова М.Г. (председ. проф. комитета)

Результат

контроля на момент проверки бракеражной комиссии, состоящей из пяти человек столовой находится в удовлетворительном рабочем состоянии, сегодня по меню:

- 1) Салат из капусты
- 2) Биточки мясные
- 3) Утка отварная
- 4) Соус натур
- 5) Кисель

Пища приготовлена правильно, согласно меню, к подаче допускается

В наливки помещаются все продукты нетаплив. Суточные пребы берутся ежедневно и хранятся 48 часов.

Температура мяса в трех пробах 1 и 2 - соответствующая, 3 - опаласивает.

В конце рабочего дня замораживается в диз. сиревке на 30 минут.

Питьевой режим соблюдается, вода в термос-пое кипятильная.

Учредительскими находится в чистом рабочем состоянии, вентиляцией работает.

Рекомендации: 1) Готовить пищу согласно меню

- 2) оставить суточные дозу и хранить 48 часов в спец. оборудованном в холодильном месте.

Зам.директора по ВР: С. Фед Болховитина С.В.  
Председатель проф.комитета: Мих Михельсон В.В.  
Председатель род.комитета: Федорова Федорова М.Г.  
Завхоз: Иванова Иванова В.П.

АКТ  
бракеражной комиссии столовой  
по контролю за качеством готовой пищи

Дата составления акта: 23 Октября 2023 г

Состав комиссии Болховитина СВ (зам. по ВР), Михельсон ВВ  
(председатель проф. комитета), Фёдорова М.Г. (предс. род. ком.)

Результат

контроля на момент проверки бракеражной  
комиссией, состоящей из шеф-повара столовой  
находится в удовлетворительном рабочем со-  
стоянии.

Сегодня, согласно меню:

- 1) Суп мясной
- 2) Печенье
- 3) салат (яблоко)
- 4) Чай с молоком.

Пища приготовлена правильно, согласно  
меню, к разгону допускается.

В наличии имеются все продукты питания,  
сточные проб отбираются ежедневно и хранят-  
ся 48 часов.

Посуда чистая, мытая в трех раковинах:

- 1-2 - моющими средствами
- 3 - ополаскивается

В конце рабочего дня замачивается в дез. сред-  
ствах на 30 минут.

Питьевой режим соблюдается. Вода в термо-  
позе соблюдается - кипит ежедневно.

Холодильники находятся в чистом состоянии.  
Вентильные работают.

Рекомендации:

- 1) Готовить пищу согласно  
меню.
- 2) оставить сырую пищу 4  
хранить 48 часов
- 3) замачивать в дез.  
растворе

Зам. директора по ВР: С. Ф. Ф. Болховитина С.В.  
Председатель проф. комитета: В. В. М. Михельсон В.В.  
Председатель род. комитета: М. Г. Ф. Фёдорова М.Г.