

АКТ
бракеражной комиссии столовой
по контролю за качеством готовой пищи

Дата составления акта: 7 ноября 2023 г.

Состав комиссии Зам. директора по ВР - Болховитина С.В.,
Михельсон В.В. - председатель профкома,
Фёдорова М.Г. - председатель род. комитета

Результат

контроля На момент проверки бракеражной
комиссией - столовая и пищеблоком столовой
были в удовлетворительном состоянии.

Сегодня, согласно меню:

- 1) Плов с курицей
- 2) Салат в винегрет
- 3) суп-бульон
- 4) Хлеб
- 5) Компот из сух/фр.

Пища приготовлена правильно, согласно
меню, к раздору допускается.

В пищеблоке соблюдены все процедуры питания,
судачное пробы берутся ежедневно и хранят-
ся в холодильнике 48 часов.

Посуда чистая, мытая в трех раков-
нах: 1-2 - с моющим средством, 3 - опасае-
тся.

В конце рабочего дня тарелки (чашки,
плоские) замачиваются в дис. растворе на
30 мин.

Питьевой режим соблюдается, вода в термо-
пите кипяченая.

Работники на кухне в чистой рабочей
одежде. Вентильная работает.

Рекомендации:

- 1) Готовить пищу согласно меню
- 2) Оставить судачные пробы 48 часов в
холодильнике в отведенном месте
- 3) Всегда замачивать в дис. растворе в конце раб.
дня.

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

АКТ
бракеражной комиссии столовой
по контролю за качеством готовой пищи

Дата составления акта: 20 мая 2022 г.

Состав комиссии Болховитина С.В. (зам. дир. по ВР), Михельсон В.В. (председатель проф. комитета), Фёдорова (председатель род. комитета)

Результат

контроля По результатам проверки бракеражной комиссией установлено: столовая пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Согласно приложению составлено меню:

а) Суп мясной.

б) Мясное сахарное.

в) Овощи (обжаренные).

г) Чай с молоком с сахаром.

Пища приготовлена правильно, согласно меню, к раздаче допускается.

В пищеблоке все продукты питания, сырые продукты берутся ежедневно и хранятся в холодильнике 48 часов в отведенном месте.

Посуда чистая, мытая в трех раковинах:

1-2 - моечные средства

3 - ополаскивается.

В пищеблоке рабочего дня посуда замачивается в спец. растворе на 30 мин.

Пильевой решетки собирается, чистится, вода находится в герметичной таре.

Санитарными нормами соблюдается в пищеблоке, работа ведется. Вентилирование работает.

Рекомендации: - готовить пищу согласно меню

- оставить сырые продукты и хранить 48 часов

- замачивать посуду в спец. растворе

Зам. директора по ВР: С. В. Болховитина Болховитина С.В.

Председатель проф. комитета: В. В. Михельсон Михельсон В.В.

Председатель род. комитета: М. Г. Фёдорова Фёдорова М.Г.