

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся КГУ «Общеобразовательная школа №20» отдела
образования Осакаровского района

от 27.11.2023 года

Комиссия в составе:

Будник С.В. – директор школы, председатель комиссии.

Воронова Е.В. –заместитель директора по ВР.

Мусина А.С. – медсестра школы.

Московченко К.С. – представитель родительской общественности.

Медведева Е.М. – завхоз.

Бракеражной комиссией осуществлена проверка школьной столовой **27 ноября 2023года.**

В ходе проверки:

Произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале.

Меню на 27.11.2023г.

№	Меню	Норма (гр.)	Фактически (гр.)	Оценка
Меню для учащихся 1-4 классов				
1	Суп-лапша (на мясном бульоне)	200	208	5
2	Печенье сахарное	40	42	5
3	Фрукт	150	154	5
4	Чай с молоком, сахаром	200	200	5
5	Хлеб р/п	20	21	5
Меню для учащихся 5-11 классов				
1	Суп -лапша (на мясном бульоне)	250	255	5
2	Печенье сахарное	40	41	5
3	Хлеб р/п	40	44	5
4	Фрукт	150	155	5
5	Чай с молоком	200	200	5

1. Отмечено, что готовые блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. Внешний вид работников пищеблока соответствует нормам: чистая спецодежда, фартук, шапочка. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками.
3. После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. В помещениях для хранения продуктов соблюдается температурный режим и условия хранения. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию. Вкус, запах отличные.

7. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд.

8. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере по количеству на 2 недели, промаркированы.

9. Рабочий инвентарь прокаракерван, используются соответствующие доски.

10. Тарелки, кружки соответствуют нормам, трещин и сколов не обнаружено.

Предложения и рекомендации:

1. Бракеражной комиссии продолжить осуществление контроля за качеством готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

Будник С.В.- директор школы, председатель комиссии

Воронова Е.В. –заместитель директора по ВР

Мусина А.С. – медсестра

Московченко К.С. – председатель родительского комитета

Медведева Е.М. - завхоз

