

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся

От 13.10.2022 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

- Масакбаева Д.К. - и.о. директора школы;
- Мусина С.С. – ЗДВР школы.,
- Исакова М.К. – мед.сестра школы.,
- Шогманова А.Т. – соц.педагог
- Подтихова Е.В.- председателя попечительского совета;
- Филипова А.Н.- член попечительского совета;
- Барисова Н.В.. – член совета матерей;

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
2. При изготовлении блюд персонал пользуется фартуками, шапочками (спец. одеждой).
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения (0,04%).
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества готовой продукции в норме.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока, замечаний нет.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
9. Все блюда приготовлены строго по предоставленному меню подписанное директором школы.

Вывод: замечаний нет

В целом организация школьного питания удовлетворительная.

Рекомендация: молочные каши готовить в соответствии требований рецептуры технологической карты.

Члены комиссии

Члены комиссии :  Подтихова Е.В.

 Сыздыкова А.К.

 Мусина С.С.

 Искакова М.К.

 Шогманова А.Т.

Ознакомлена: заведующая столовой Касымова Ж.Т. 