

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 19.09.2014 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

Настоящий акт составлен в присутствии:

Щербанова А. А. - Руководитель школы – председатель комиссии.
Медведев Е. С. - ЗДВР
Ахмедов С. И. - член родительского комитета (поп. совета)
Карменова Т. Е. - соц. педагог
Омармухамбетов И. И. - мед. работник

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 20 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии (несоответствии) с нормами, контрольные блюда выставлены (не выставлены).
2. При готовке блюд персонал пользуется (не пользуется) одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются (не протирается) ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, промывочное отделение для посуды.
- Нарушений не выявлено (выявлено)
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведётся бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент блюд.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствует нормативным требованиям.

Замечания и пожелания

1 класс - 1 класс понравилась на холодную еду, качество выпечки (тесто
свиное, тонкое). Конфет много, но не много. Вкуснее! Суп, жаркое,
котлеты, салат. Небольшой ассортимент выпечки. Вкусные приборы. Обработка
микроэлементов. Добавлять меньше жира. Холодная каша. Опрятная
организация ком. и.

Председатель

Члены комиссии

Щербанова А. А.
Медведев Е. С.
Ахмедов С. И.
Карменова Т. Е.
Омармухамбетов И. И.