

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся

от 4.03.2024

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:

Арепьевой О.В. - и.о. зам. директора по ВР – председателя комиссии.

Холодулин Ю.А. – учитель – член комиссии.

Снопкова С.А. - Зав столовой – член комиссии.

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные бл выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемену
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапоч
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного сре допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хр
- Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима хол
- оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения:

Председатель комиссии: Арепьева (Арепьева О.В.)

Члены комиссии: Холодулин (Холодулин Ю.А.)

Снопкова (Снопкова С.А.)