

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМЕНИ ГРИГОРЕНКО БОРИСА ФЕДОРОВИЧА»  
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**АКТ №3**

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию  
учащихся МБОУ «Железнодорожненская СОШ им. Григоренко Б.Ф.»  
Бахчисарайского района Республики Крым

от 13.03.2024 года

08.30-13.40

Место проведения : Школьная столовая

Настоящий акт составлен в присутствии:

Герус Ирины Владимировны- ответственной за организацию питания;

Сергоенко Юлия Андреевна- член бракеражной комиссии;

Ермолин Денис Николаевич- член бракеражной комиссии;

Медицинская сестра- Абдураимова Л.Д.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 13.03.2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. В столовой во время проверки документации в наличии:
  - 1.1.Двухнедельное меню для каждой возрастной группы;
  - 1.2.График приёма пищи;
  - 1.3.Ежедневное меню размещено на стенде для ознакомления родителей и детей;
  - 1.4.В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни;
  - 1.5.В меню отсутствуют запрещённые блюда;
  - 1.6.Ежедневное меню соответствует двухнедельному меню;
  - 1.7. В наличии на стенде приказ о создании бракеражной комиссии;
  - 1.8.В бракеражном журнале осуществляется ежедневно запись готовых блюд;
  - 1.9.Произведена уборка обеденного зала перед приёмом пищи детьми;
  - 1.10. В столовой и на пищеблоке не обнаружены следы насекомых и грызунок;  
В ходе опроса выявлено, что дети удовлетворены качеством, вкусом и запахом приготовленных блюд;
  - 1.11. В столовой в наличие стенд здорового питания школьников.

При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

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

Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

Проверили внешний вид работников пищеблока при раздаче пищи.

Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд, овощей и фруктов.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии:



И.В.Герус

Члены комиссии:



Д.Н.Ермолин



О.А.Сергоенко



Л.Д.Абдураимова