МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

 «ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ИМЕНИ ГРИГОРЕНКО БОРИСА ФЕДОРОВИЧА»

 БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

 Рассмотрено

на совещании при директоре

Н.Н.Ермолина

от «13» января 2025года

АКТ №1

по итогам проведения бракеражной комиссией контроля организации горячего питания (завтрак)

 Место проверки :Столовая

 Время: 8.30- 11.00

Настоящий акт составлен в присутствии:

Герус Ирины Владимировны- председатель комисссии, ответственной за организацию питания;

Аблураимова Лила Дляверовна- медицинская сестра, член бракеражной комиссии;

Ермолина Анна Александровна- член бракеражной комиссии;

Сулейманова Дамира Сабитовна- член бракеражной комиссии;

Ермолин Денис Николаевич- член бракеражной комиссии;

Сошенкова Екатерина Викторовна- слен бракеражной комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 1301.2025. года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд приготовленной пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 13.01.2025 года:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
| Завтрак | гор.блюдо | 181 | Каша манная молочная | 250 |   | 251,10 | 8,05 | 11,74 | 34,86 |
|   | гор.напиток | 395 | Кофейный напиток с молоком | 180 |   | 91,00 | 2,85 | 2,41 | 14,36 |
|   | хлеб | ПП | Хлеб пшеничный + ржаной | 60 |   | 122,70 | 4,35 | 0,66 | 24,51 |
|   | кисломол. | 15 | Сыр твердый | 15 |   | 70,50 | 3,48 | 4,42 | 0,00 |
|   | фрукты | 338 | Яблоко | 130 | 78,05 | 52,20 | 0,52 | 0,52 | 10,02 |

1. В столовой во время проверки документации в наличии:
	1. Приказ об организации питания, приказ о питьевом режиме, меню;
	2. График приёма пищи, режим работы столовой;
	3. Ежедневное меню размещено на стенде ;
	4. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни;
	5. В меню отсутствуют запрещённые блюда;
	6. В наличии на стенде приказ о создании бракеражной комиссии;
	7. В бракеражном журнале осуществляется ежедневно запись готовых блюд;
	8. Произведена уборка обеденного зала перед приёмом пищи детьми;
	9. В столовой и на пищеблоке не обнаружены следы насекомых и грызунок;

1.10.Температурный режим блюд соответствует норме;

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 также 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.

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.

2.Готовые блюда (завтрак) соответствуют меню от 13.01.2025 года. Температурный режим каши молочной соответствует нормам, что позволяет сохранить её питательные свойства и улучшить вкусовые качества. Сыр, используемый для завтрака, имеет высокие органолептические характеристики, что подтверждает его хорошее качество и гармоничное сочетание с другими ингредиентами.

Кофейный напиток обладает выразительными вкусовыми качествами: его аромат насыщенный, а вкус мягкий и сбалансированный, что делает его идеальным началом дня. Хлеб подается свежим, аккуратно нарезанным в соответствии с установленными нормами, что способствует удобству его употребления.

Яблоки, входящие в завтрак, также отличаются свежестью и высоким качеством. Они тщательно отобраны, без гнилости и повреждений, что подчеркивает заботу о здоровье и благополучии потребителей. Такой завтрак не только вкусен, но и полезен, обеспечивая необходимыми витаминами и энергией для продуктивного дня. Каждое блюдо отражает стремление к качеству и заботу о клиентах, создавая атмосферу уюта и домашнего тепла.**Выводы и предложения**: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям СанПин. Продолжать работу по повышению качества питания горячих блюд.

Председатель комиссии: Герус И.В.

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Аблураимова Лила Дляверовна,

медицинская сестра, член бракеражной комиссии;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ермолина Анна Александровна член бракеражной комиссии;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сулейманова Дамира Сабитовна, член бракеражной комиссии;

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ермолин Денис Николаевич, член бракеражной комиссии.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сошенкова Екатерина Викторовна