

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

Рассмотрено
на совещании при директоре
Н.Н.Ермолина
от 18.10.2024 года

АКТ №7
по итогам проведения бракеражной комиссией контроля питания

Место проведения: школьная столовая
Время проведения: 18.10.2024, 8.55 ч.утра

Настоящий акт составлен в присутствии:

Герус Ирины Владимировны- председатель комиссии, ответственной за организацию питания;
Аблураимова Лиля Дзяверовна- медицинская сестра, член бракеражной комиссии;
Сошенкова Екатерина Викторовна- член бракеражной комиссии;
Сулейманова Дамира Сабитовна- член бракеражной комиссии;
Ермолин Денис Николаевич- член бракеражной комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 18.10.2024 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 18.10.2024года:

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2 блюдо	268	Котлеты мясные с маслом сливочным	90	43,71	183	10	5	28
	гарнир	143	Рагу из овощей	155	8	210	4	14	15
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный	40	6	94	3	0	19
	хлеб черн.		Хлеб ржаной	35	6	60	2	0	12
	гор.напиток	392	Чай с сахаром	180	10	40	0	0	10

- 1.В столовой во время проверки документации в наличии:
 - 1.1.Приказ об организации питания, приказ о питьевом режиме, меню;
 - 1.2.График приёма пищи, режим работы столовой;
 - 1.3.Ежедневное меню размещено на стенде ;

- 1.4. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни;
- 1.5. В меню отсутствуют запрещённые блюда;
- 1.6. В наличии на стенде приказ о создании бракеражной комиссии;
- 1.7. В бракеражном журнале осуществляется ежедневно запись готовых блюд;
- 1.8. Произведена уборка обеденного зала перед приёмом пищи детьми;
- 1.9. В столовой и на пищеблоке не обнаружены следы насекомых и грызунов;
- 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.

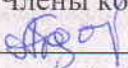
Вкусовые качества котлет в норме, сливочное масло чувствуется. Рагу из овощей имеет хороший вид, его яркие цвета радуют глаз, а аромат наполняет помещение уютом. Блюда соответствуют температурному режиму, что позволяет наслаждаться каждым укусом в полной мере. Чай по вкусовым качествам вкусный, сахар в норме.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям СанПин. Продолжать работу по повышению качества питания горячих блюд.

Председатель комиссии:

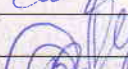
Герус И.В.

Члены комиссии:

 Аблураимова Лиля Дзяверовна,

медицинская сестра, член бракеражной комиссии;

 Сошенкова Екатерина Викторовна, член бракеражной комиссии;

 Сулейманова Дамира Сабитовна, член бракеражной комиссии;

 Ермолин Денис Николаевич, член бракеражной комиссии.