

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

Рассмотрено
на совещании при директоре
Н.Н.Ермолина
от 20.11.2024 года

АКТ №8
по итогам проведения бракеражной комиссией контроля питания

Место проведения: школьная столовая
Время проведения: 20.11.2024, 9.00 ч.утра

Настоящий акт составлен в присутствии:

Герус Ирины Владимировны- председатель комиссии, ответственной за организацию питания;
Аблураимова Лила Дяверовна- 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 20.11.2024 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 20.11.2024года:

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	291	Плов из птицы	180	26,71	272	12	10	28
	закуска	47	Салат из квашенной капусты	60	8	55	1	4	5
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный	30	6	51	2	0	12
	хлеб черн.		Хлеб ржаной	30	6	52	2	0	10
	гор.напиток	393	Чай с сахаром и лимоном	187	12	41	0	0	10
	булочное		Кондитерское изделие	30	15	113	2	5	18

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 на 20.11.2024 года;
 - 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.

Ведётся 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 плова в норме. Рис проварен.

Салат из квашеной капусты вкусный, его освежающий кислый привкус придает блюду яркость и баланс.

Кондитерское изделие свежее.

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.