

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

10.09.2024 года КГУ «Основная средняя школа села Владимировка»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Жаксыбаева Б. С. - Директор школы, председатель

Мариничева С. А. - мед. Работник

Кирикович Т. А. - член родительского комитета

Шмитт С. Ф. - член родительского комитета

В ходе проверки выявлено:

При посещении пищеблока нарушения санитарных норм не обнаружено.

Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.

2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто – posteriorный запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

3. Для учеников организованы посадочные места - которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги (Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах)

5. Питание учащихся школы осуществляется ТОО (Свободное). Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, согласованным с директором ТОО

(Свободное) и утвержденное директором школы.

6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими: пища доброкачественная в пределах нормы. Также членами бракеражной комиссии были проверены сроки годности всей продукции, которая соответствует нормам.

1. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, и их массу в граммах (брутто), вес (нетто) готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюда.

8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

На день проверки 10.09.2024 год Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюда	Выход блюда (граммы)	Цена
Рагу из мяса птицы	200-250 гр	
Компот	200 гр	
Хлеб белый	20-35-40 гр	

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Еда доброкачественная.

Председатель комиссии :

Секретарь:



Члены комиссии :

Жаксыбаев Б.С.—Директор школы

Мариничева С.А.—мед. Работник

Кириквич Т. А.—член родительского комитета

Шмитт С. Ф.—член родительского комитета


