

УТВЕРЖДАЮ:
Директором МКОУ «СОШ №31»
З.И. Мазур
12.04.2024г

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся МКОУ «СОШ №31» п. Восток
Красноармейского района Приморского края

От 12.04.2024г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Новицкой Марины Игоревны - педагога-психолога – председателя комиссии.

Елена Анатольевна Баклажук - председателя родительского комитета.

Плехановой Эльвины Павловны - Зав столовой – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 12 апреля 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 12.04.2024г

№	Меню	Положено гр	Фактич гр	оценка
1	Гречка с соусом	150/50	200	5
2	Крыло куриное тушеное	80	80	5
3	Плов с мясом	150/30	180	5
4	Борщ из свежей капусты	300	300	5
5	Суп с фрикадельками	280	280	5
6	Салат из свежих помидоров	110	110	5
7	Салат из свеклы	110	110	4
8	Печенье круассаны	70	70	5
9	Вареники	140	140	5
10	Чай с лимоном	200	200	5
11	Гороховое пюре с соусом с тушенкой	150/40	190	5
12				
13				
14				

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

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

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

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

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

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

8. Проверили внешний вид работников пищеблока.

9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

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

Председатель комиссии _____ М.И. Новицкая
Члены комиссии: _____ Е.А. Баклажук
_____ Э. П. Плеханова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

ПОДПИСЬ

Общий статус подписи:	Подписи математически корректны, но нет полного доверия к одному или нескольким сертификатам подписи
Сертификат:	00BAEEC4B1D9ABF16AEAD5A8DECB4840DB
Владелец:	Мазур Зинаида Ивановна, Мазур, Зинаида Ивановна, adm.uo.akmr@yandex.ru, 251701152339, 14655974809, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №31" П.ВОСТОК КРАСНОАРМЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ, Директор, п.Восток, Приморский край, RU
Издатель:	Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc_fk@roskazna.ru
Срок действия:	Действителен с: 22.08.2023 17:02:00 UTC+10 Действителен до: 14.11.2024 17:02:00 UTC+10
Дата и время создания ЭП:	12.04.2024 13:21:58 UTC+10