

УТВЕРЖДАЮ:  
Директором МКОУ «СОШ №31»  
3.И. Мазур  
25.03.2024г

### АКТ

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

От 25.03.2024г

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.

Демченко Екатерины Игоревны - председателя родительского комитета.

Плехановой Эльвины Павловны - Зав столовой – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 25 марта 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 25.03.2024г

№	Меню	Положено гр	Фактич гр	оценка
1	Макароны с тушенкой	150/20		5
2	Омлет с сыром	74		5
3	Чай с сахаром	200		5
4	Напиток из свежих ягод	200		5
5	Суп Докторский	253		5
6	Суп рыбный с сайрой	250/30		5
7	Рулет мясной с яйцом	54		5
8	Печенье по строгоновски	32/30		5
9	Гречка с соусом	150/50		5
10				
11				
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. И. Демченко  
\_\_\_\_\_ Э. П. Плеханова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.  
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.

**ПОДПИСЬ**

<b>Общий статус подписи:</b>	Подпись верна
<b>Сертификат:</b>	00BAEEC4B1D9ABF16AEAD5A8DECB4840DB
<b>Владелец:</b>	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
<b>Издатель:</b>	Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc_fk@roskazna.ru
<b>Срок действия:</b>	Действителен с: 22.08.2023 17:02:00 UTC+10 Действителен до: 14.11.2024 17:02:00 UTC+10
<b>Дата и время создания ЭП:</b>	27.03.2024 14:16:33 UTC+10