

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Половинская средняя общеобразовательная школа

669125, Иркутская область, Баяндаевский район,
с. Половинка, ул. Фрунзе, д.15

e-mail: polowinskaia@yandex.ru

Акт

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией и родительского комитета по питанию учащихся МБОУ Половинская СОШ

от 24.11.2022г

Задачи деятельности 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:

Адыевой М.В, председатель родительского комитета

Копыловой Н.П., ответственной за ведение документации по питанию

Поповой С.Ю., родительница

Фишер Н.И., педагог

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт, в том что 24.11.2022г была проведена проверка пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой. В ходе проверки выявлено:

1.Выход блюд следующего ассортимента:

№	Меню	Положено гр		Фактич. гр		оценка
		до 11 лет	от 11 лет	до 11 лет	от 11 лет	
	Завтрак					хорошо
1	Каша пшеничная с/м/с	150/5	200/5	150/5	200/5	
2	Хлеб с/м	25/20	50/20	25/20	50/20	
3	Чай с/с	200/10	200/10	200/10	200/10	
4	Конфеты	30	30	30	30	
	Обед					хорошо
1	Суп гороховый с курицей	200/30	250/30	200/30	250/30	
2	Тефтели с гречкой	200/150	100/180	200/150	100/180	
3	Какао	200	200	200	200	
4	Хлеб с/м	40/20	75/20	40/20	75/20	
5	яблоко	1 шт	10шт			

2. Отмечено, что приготовленные блюда были приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание производилось на правильно установленных весах на перемене
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием моющего средства, допускаемого нормами дезинфекции соответствующего процентного соотношения
5. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды, нарушений не выявлено
6. Комиссия проверила помещение для хранения продуктов питания, а также условия хранения
7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию и сочность
8. Проверили внешний вид работников пищеблока
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья и журнал витаминизации третьих блюд
10. Отмечен, что присутствуют разнообразный ассортимент 1, 2, 3-х блюд

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

Председатель комиссии Адыева Адыева М.В.

Члены комиссии: Копылова Копылова Н.П.

Фишер Фишер Н.И.

Попова Попова С.Ю.