

**Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 27.11.2023г**

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:

Председатель комиссии: Лукьянчук М.А. – и.о.директора школы

Члены комиссии:

Горбачевская Т.А. –зам дир. по ВР
Староконь М.М.-соц. педагог
Сайфулина Г.Р. – медицинский работник
Муцинская Т. – председатель попечительского совета школы
Диденко Е.Ю. – зав.производством школьной столовой

Члены школьного родительского комитета:

Берестень А.С.
Сидоркина И.О.
Манько Н.Г.
Грабовская М.А.
Другова О.А.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 21 ноября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

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

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Рекомендации:

1. Проветривать по возможности чаще, помещение, где находятся овощи и фрукты.
2. Обновить маркировку посуды используемой на кухне.