

«07» февраля 2023г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Дементьева Анастасия Дмитриевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

Составили настоящий акт о том, что 07 февраля 2023г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.20 (3 перемена)

Задачи бракеражной комиссии:

- оценка приготовления пищи.
- контроль за полнотой вложения продуктов.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 07.02.2023г. было предложено: суп свекольник; пюре картофельное; рыба запеченная под сметанным соусом; салат из моркови; компот из кураги; хлеб ржаной, пшеничный.

2. Членами комиссии выявлено:

Приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

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

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

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

Проверили внешний вид работников пищеблока.

Ведется бракеражный журнал.

3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (педагоги и обучающиеся). Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. Также пользуются антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4. В обеденном зале нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.

С актом ознакомлена:

Шеф-повар:



А.С. Смирнова

Члены комиссии:



Е.А. Ковалев



А.И. Зайцев



Е.П. Фредомский



С.И. Думаченко



С.Р. Васильева

Е.В. Трубча

Е.В. Трубча