

Акт №3 проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся

Настоящий акт составлен в присутствии:

Никифоровой И.В., ответственной за организацию питания;

Лукашовой Н.В., заведующей столовой, члена комиссии;

Куварзиной Г.Л., медицинский работник, члена комиссии.

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 15 января 2024 года была проведена проверка работы пищеблока школы, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

С поставщиком продуктов заключен договор, продукты поступают на склад пищеблока с документами, подтверждающими их качество и безопасность.

В обеденном зале имеется 10-дневное меню на две недели.

Блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующей столовой, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

Холодильно-технологическое оборудование исправно.

Работники столовой работают в спецодежде.

Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Уборка зала осуществляется ежедневно согласно графика, санитарный день пятница, 1 раз в неделю генеральная уборка.

При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.

В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.

Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.

Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд.

Вывод: прием продуктов в школе осуществляется в соответствии с требованиями.

Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно. Санитарно-гигиенические правила соблюдаются.

Члены комиссии:

Никифорова И. В.

Куварзиной Г. Л.

Лукашовой Н. В.

