

проведения рейда по проверке качества питания в школьной столовой
совместно с бракеражной комиссией

от 28.04.2025

Задачи:

1. Оценка приготовления пищи
2. Контроль за полнотой вложения продуктов
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

Мы, нижеподписавшиеся составили настоящий акт о том, что 28.04.2025 г была проведена проверка работы пищеблока, качества блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

- блюда приготовлены в соответствии нормам, 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 помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды
- комиссия проверила помещение 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, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования.

Нарушений не выявлено.

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 классы.

Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику.

Имеется график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени в соответствии с СанПиНами.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. В столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда, выпечка.

Технология приготовления блюд соблюдается.

Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Никифорова И.В

Угрюмова М.В

Посадкова Л.В

Евдокимова Л.В

Степанова К.О

Плевина М. А