

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели
проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная
средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока имеется вся необходимая техника. Имеется:
две раковины, мясорубка, комб. мясо (В) мясо (С) рыба (В) рыба (С)
сковороды и фритюрница. Раковины для мытья посуды и тар.
шара, электро духовка, электр. плита, электр. чайник
В мойке сушка для посуды, моечная и кофемолка.
Электроплиты, электро раковины для мытья и
посуды. Температурная уборка по всем
правилам Сан Пина проводится раз в неделю. Ежедневно
проводится влажная уборка с применением моющих
средств так же регулярно проводится дезинфекция и дезинфецирование.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

на 24.10.2024 имеется следующее меню согласно
приказу директора школы от 24.10.2024
1) салат из моркови и яблок - 60 гр
2) каша рисовая / рыба тушеная - 20/5 гр
3) Картофельное пюре - 100 гр
4) салат и овощи фритюрные в масле с - 800 гр
5) хлеб пшенично-пшеничный - 40 гр
Выход готовой продукции проверен.

- ассортимент

продукции на 24.10.24 имеются следующие продукты:
рис, гречка, перловка, макароны, макаронные шарики,
соль, мука, сахар, соль, лук, морковь, свекла, тес-
тос, картофель, яйца, куриные котлеты, сосиски, мар-
гарин, фрукты (яблоко) сир. напитки, молоко, кефир,
чиз, фарш говяжий, рыба, икра.

Составлено продуктовое обследование. Продукты
проверены на запах, цвет и вкус. Срок годности соответствует.

- результаты органолептических проб и качество продукции

ежедневно медицинскими работниками и поварами
проводятся органолептические пробы на 48 часов по
правилам Сан Пина. Готовая готовая продукция
хранится в чистой посуде, после приготовления
в отдельные емкости. Коммунальный Кодекс
меры подписаны, после использования, мытье

мельно проходит обработку и стерилизацию.
Выход блот контролируется, осуществляется промывки.

- наличие кипяченой воды

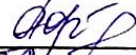
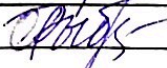

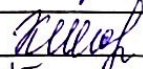
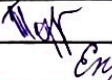


Кипяченая вода в школьной столовой имеется.
Ежедневно повар кипятит воду (не менее 5 литров
по правилам СанПиН), после того, как вода остынет
насыщается в дезинфицирующей ванночке. На край-
не минимальное количество кипятит; утом
время и т.д. Вода имеется не менее раз в три часа.

отзывы учащихся

В школьной столовой согласно Приказу № 72
от 02.09.2024 года «Об утверждении списка»: Утвержден
список учащихся с 1-4 классы, учащиеся питают-
ся бесплатно. С 5-9 классы учащиеся обедают
за счет бюджета родителей, по желанию и воз-
можности. Ежедневно имеется меню утвер-
жденное директором школы.
Ежедневно имеется свежая фруктовое ассорти.
В ходе проверки замечаний нет.

Дата проверки « 24 » 10 2024 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.		директор школы
Рыбакова О.В.		зам.директора по ВР
Лучинин Е.А.		мед.работник
Шонаева К.С.		председатель ПК
Тонких Е.А.		председатель род.комитета
Ермоленко Е.А.		член комиссии
Рассказова Н.М.		член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор –

Ящерицына Е.В. 