

АКТ №1

проверки бракеражной комиссии по питанию  
школьной столовой КГУ «ОШ № 6»

от 15.09.2023

Комиссия в составе:

Хасенова А.Н директор школы

Саттарова С.В медработник

Давыдова М.А повар бригадир

Еремеева И.В ответственный за горячее питание

Панфилова Г.В. член родительской общественности

Сакварина В.М ответственная за контроль и отчет по питанию

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соответствуют
8. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соблюдается
11. Внешний вид сотрудников столовой удовлетворительный
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
13. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
15. Наличие меню(есть, нет) есть
16. Наличие журналов: есть
  - Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов имеется
  - Журнал результатов осмотра работников пищеблока есть
  - Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий есть
  - технологические карты на блюдо имеются
  - наличие сертификатов на продукцию имеются
  - запрещённые изделия, продукты отсутствуют
17. Условия хранения продуктов:
  - холодильник соответствует
  - кладовая соответствует

- кухня соответствует

18. Использование столового инвентаря по назначению

19. Соответствие меню –дня перспективному меню соответствует

20. Причина несоответствия \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответств.

21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) \_\_\_\_\_ соответствует нормам \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: нарушений нет

Предложения: 1. Вовремя утилизировать отколотую посуду.

2. соблюдать дезинфицирующий режим

3. Соблюдать режим проветривания

Подписи членов комиссии:

Директор школы \_\_\_\_\_

Медработник \_\_\_\_\_

Повар бригадир \_\_\_\_\_

Ответственный за горячее питание \_\_\_\_\_

Член родительской общности \_\_\_\_\_

Ответственная за контроль и отчет по питанию \_\_\_\_\_

