

АКТ
бракеражной комиссии столовой
по контролю за качеством готовой пищи

Дата составления акта: 6 декабря 2013г

Состав комиссии Болховитина С.В. (зам. дир. по ВР), Михельсон В.В. (председатель проф. комитета), Федорова М.Г. (председатель род. комитета).

Результат

контроля По результатам проверки бригады пищевой комиссии установлено: соблюдение санитарно-гигиенических требований в удовлетворительном состоянии.

Пища приготовлена согласно меню:

- 1) парное по домашнему
- 2) запеканка творожная
- 3) чай с медом
- 4) хлеб

Пища приготовлена правильно, в раздате удовлетворяется.

В наличии имеются все продукты, указанные в спецификации обеденного меню. Ежедневно берется санитарная проба, хранится в холодильнике 48 часов в обеденном месте. Посуда чистая, мытая в трех раковинах.

В конце рабочего дня посуда забирается в дез. средство на 30 мин.

Кипяток кипятит соблюдается, кипяток в чашках находится в термосах.

Уборочными работами в пищеблоке, рабочем состоянии, санитарно-гигиенически работает.

- Рекомендации:**
- готовить пищу согласно меню
 - соблюдать чистоту в пищеблоке
 - ежедневно оставлять санитарную пробу.
 - беречь герметичность в чашках, воде, закрывать в дез. средстве.

Зам. директора по ВР: С.В. Болховитина Болховитина С.В.
Председатель проф. комитета: В.В. Михельсон Михельсон В.В.
Председатель род. комитета: М.Г. Федорова Федорова М.Г.

АКТ
бракеражной комиссии столовой
по контролю за качеством готовой пищи

Дата составления акта: 21.12.2023г

Состав комиссии Болховитина С.В. (зам. директора по ВР,
Михельсон В.В. (председатель профкома),
Федорова М.Г. (председатель род. комитета)

Результат

контроля По результатам проверки, бракеражной
комиссией установлено: Столовая и пищеблок
находятся в удовлетворит. состоянии. Пища
приготовлена согласно меню:

- 1) салат витаминный (капуста, морковь, яблоко)
- 2) Суп рыбный
- 3) Желб
- 4) Сои натуральной

Пища приготовлена правильно, к раздаче
допускается.

В наличии имеются все продукты питания,
хранятся в спец. отведенном месте. Ежедневно
берутся сырые пробы, хранятся в холодиль-
нике в спец. отведенном месте 48 часов.

Посуда чистая, мытая в трех раковинах:

в 1-2 - мытая

в 3 - ополаскивается

В конце рабочего дня посуда замачивается в
дез. средство на 30 минут.

Питьевой режим соблюдается, канализация во-
да находится в термомете.

Холодильники находятся в чистоте, работосп-
особности, сосиски и продукты в холодильниках
сохраняются. Вентиляция работает.

Рекомендации: готовить пищу согласно меню.
Важно уделить внимание в чистоте вифе
Наличие санузлов

Зам. директора по ВР: С. Бол Болховитина С.В.
Председатель проф.комитета: Мих Михельсон В.В.
Председатель род.комитета: Федорова Федорова М.Г.
Завхоз: Иван Иванова В.П.