

Акт
обследования школьной столовой
КГУ «ОШ №18» бракеражной комиссией.

Дата: 27.10.2023

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Shah kompanu»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

директор школы – Омаров Е.А.

Члены комиссии:

зам.директора по ВР – Байтасова Н.Е.

медработник – Бердигулова Р.А.

председатель профсоюзного комитета – Дедуренко Т.В.

член общешкольного родительского комитета – Галеева О.Ю.

27 октября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы. Столовая оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы..

В меню на 27.10.23 включены:

тефтели мясные (говядина, курица) с соусом	80г	мясо котлетное (говядина (78г), рис (8г), мука (12г), лук репчатый (50г), масло растительное (4г), томатная паста (6г), соль (г)
Макаронные изделия	100г	макаронны (35г), масло сливочное (5г)
Кисель п/ягодный	200г	кисель (24г), сахар (10г), крахмал (12г), лимонная кислота (2г)
хлеб ржано- пшеничный	20г	хлеб ржано-пшеничный (20г)

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Суп изготовлен по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 11.30 до 12.30 часов.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет повар и помощник. В уголке потребителя вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Предложения и рекомендации:

1. Бракеражной комиссии продолжить осуществление контроля за качеством готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

директор школы – Омаров Е.А.

зам.директора по ВР Байтасова Н.Е.

медработник Бердигулова Р.А.

председатель профсоюзного комитета Дедуренко Т.В.

член родительского комитета Галеева О.Ю.










