АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся ГБОУ СОШ с.Русская Васильевка м.р. Кошкинский

От 11.11.2026 г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

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

Настоящий акт составлен в присутствии:

Богатовой Г.В., учителя нач. классов – председателя комиссии.
Залалдиновой Р.Н. - председателя родительского комитета.
Тимофеевой Л.В.- зав столовой – член комиссии.
Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 11.11.2026г была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено: Выход блюд следующего асортимента:

Школа	ГБОУ СОШ с. Русская Васильевка			Отд./корп	-		День	11.11.2026	
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	302/171	Каша гречневая рассыпчатая	150	18	157	5	6	25
	гор.напито	349	Компот из смеси сухофруктов	200	18,06	114	1	0	25
	хлеб	ПР	Хлеб пшеничный	40	6	101	3	0	20
	закуска	ПР	Икра кабачковая	60	10	97	2	6	9
	гор.блюдо	278	Тефтели тушеные в соусе	100	30	116	7	6	6
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	49	Салат "Витаминный"	60	10	93	2	4	13
	1 блюдо	99	Суп из овощей с птицей	200	24,91	106	2	5	11
	2 блюдо	229	Рыба, тушенная с овощами	100	30	170	10	11	4
	гарнир	312	Пюре картофельное с м/сливоч.	150	18	158	3	6	20
	напиток	388	Напиток из плодов шиповника	200	20	88	1	0	21
	хлеб бел.	ПР	Хлеб пшеничный	30	6	74	2	0	15
	хлеб черн.	ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	6	67	2	1	13

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

1. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

2. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием

санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

3. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

4. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

6. Проверили внешний вид работников пищеблока.

7. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

8. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии_____Богатова Г.В.

члены комиссии :_____ Залалдинова Р.Н.

_____Тимофеева Л.В.