

АКТ

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

От 10.09.2025 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:

Богатова Г.В., учителя нач.классов – председателякомиссии.

Залалдиновой Р.Н. - председателя родительского комитета.

Мезенцевой Т.Н.- учитель русского языка – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 10.09.2025 г.

была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи
обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено: Выход блюд следующего ассортимента:

Школа	ГБОУ СОШ Русская Васильевка			Отд./корп	школьники 1-4			День	10.09.2025
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	312/233	Пюре картофельное с м/сливочным, рыба запеченая под молочным соусом	250		264	5	8	30
	гор.напиток	883/Акт	Кисель	200		119	4	6	19
	хлеб	ПР	Хлеб пшеничный	45		108	3	4	20
	закуска	45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60		51	0	2	4
				555	91,52	542	12	20	73
				540	91,52	542	12	20	73

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 _____ Г.В.Богатова

члены комиссии : _____ Р.Н.Залалдинова

_____ Т.В.Мезенцева