

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся от 19.01.2023 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

- Утегенова А.А. - и.о. директора школы;
- Мусина С.С. – ЗДВР школы.,
- Искакова М.К. – мед.сестра школы.,
- Найманбаева З.Ж. – соц.педагог
- Кукатова А.К.- родительница 8 «Б» класса;

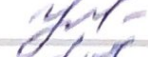
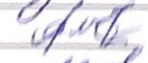

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены.
2. При изготовлении блюд персонал пользуется фартуками, шапочками (спец. одеждой).
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения (0,04%).
4. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества готовой продукции в норме (гороховый суп, картофельное пюре, рыбная котлета, сок вишневый натуральный).
5. Проверили внешний вид работников пищеблока, замечаний нет.
6. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
7. Все блюда приготовлены строго по предоставленному меню подписанное директором школы.

Вывод: В целом организация школьного питания удовлетворительная. В рыбной котлете чувствовались косточки.

Рекомендация: Рыбу хорошо чистить от костей.

Члены комиссии

Утегенова А.А. 
Кукатова А.К. 
Мусина С.С. - 

Ознакомлена: заведующая столовой Касымова Ж.Т. 