

бракеражной комиссии по проверке школьной столовой по питанию.

Дата проверки: 25.09.2026 г.

Время проверки: 11-50 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

1. Бижигитова Ж.Б.-директор школы /председатель комиссии;/
2. Любимова В.И.-социальный педагог школы
3. Кузнецова Р.В. -председатель профсоюзной организации
4. Цвиль Н.А.-медработник школы
5. Волченко А.В.-член попечительского совета

Составили. настоящий акт в том, что 25 сентября 2026 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм состояния пищеблока и обеденного зала.

Наличие санитарных книг работников и своевременность прохождения медицинского обследования : книжки соответствуют, медосмотр пройден.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Цвиль Н.А

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню- Перечень блюд, указанных в меню, соответствует утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции_ Качество продуктов соответствует санитарным нормам
3. Санитарное состояние пищеблока_ Санитарные условия соблюдаются
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования_ выполняется
5. Организация приема пищи учащихся_ согласно графика соблюдается
6. Соблюдение графика работы столовой _соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _соблюдаются
8. Состояние помещений пищеблока _удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств_ соответствует

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения - накладные есть, сертификаты и технологические карты соответствуют.
2. Сроки реализации поступившей продукции - Сроки хранения готовых блюд и продуктов соответствуют требованиям САНПиН
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам САНПиН
4. Наличие меню- есть, соответствует перспективному меню дня.
Темп. режим в холодильнике_ не соответствовал +11+12 ,должно быть +2+6
Запрещенные изделия, продукты_ нет
Условия хранения продуктов:
 - Холодильник_ Холодильно-технологическое оборудование исправно
 - Кухня_ соответствует
 - Товарное соседство_ соответствуетСроки реализации продуктов_ соответствуют
Использование столового инвентаря используются в чистом виде

5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Нормы порций в граммах соответствуют требованиям САНПиН. Порции взвешивались на правильно установленных весах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить - за явкой классных руководителей, за поведением детей.

С актом комиссии ознакомлена : повар Омельченко Н.И.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

1. Бижигитова Ж.Б. Ж.Б. директор школы /председатель комиссии; /
2. Любимова В.И. В.И. социальный педагог школы
3. Кузнецова Р.В. Р.В. председатель профсоюзной организации
4. Цвиль Н.А. Н.А. медработник школы
5. Волченко А.В. А.В. член попечительского совета