

**АКТ**  
**Проверки школьной столовой бракеражной комиссией**  
**по питанию учащихся**

От « 30 » сентября 20 24 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:

Кадочиговой А.Р, директор - председатель комиссии;

Кашникова Т.В. - заведующий производством;

Рапаева Ю.А., секретарь - член комиссии;

Рябова Т.П., фельдшер – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что « 30 » 09 20 24 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент первых и вторых блюд.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель  
Члены комиссии

А.Р. Кадочигова  
Т.В. Кашникова  
Ю.А. Рапаева  
Т.П. Рябова