

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 10.09.2024г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Соблюдение температурного режима при хранении продуктов питания.
2. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- Т.Л.Фенева, председатель комиссии,
- А.С.Волох, медицинский работник школы,
- С.В.Семенова, ответственный за льготное питание,
- С.В.Савлиева, заместитель директора по АХР, - член комиссии.
- Т.А.Смородинова, председатель Родительского комитета.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 10 сентября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока: соблюдение температурного режима при хранении продуктов питания, наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество, 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. Соблюдается температурный режим при хранении продуктов питания.
5. Есть сопроводительные документы, подтверждающие их качество.
6. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
7. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
8. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям

Председатель

Т.Л.Фенева,

Члены комиссии

А.С.Волох,

С.В.Семенова,

С.В.Савлиева

Т.А.Смородинова



Книга посещения столовой

Законный представитель (ФИО): Васюсова Ольга Ивановна


Дата посещения: 26.09.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения: _____

Благодарности: Вся посуда чистая, блюда очень вкусные

Замечания: _____

Законный представитель Васюсова О.И. 26.09.2024 (подпись, дата) 

Уполномоченное лицо образовательной организации
« _____ »
(ФИО, должность, подпись, дата)

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры: _____

Уполномоченное лицо образовательной организации
« _____ »
(ФИО, должность, подпись, дата)

Книга посещения столовой

Законный представитель (ФИО): Кузьмина Алла Олеговна

Дата посещения: 26.09.2024г.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения: _____

Благодарности: Вкусная еда, чистота и порядок.

Замечания: _____

Законный представитель Кузьмина АД «26.09» 2024
(дата)



(подпись)

Уполномоченное лицо образовательной организации

« _____ »

(ФИО, должность, подпись, дата)

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры: _____

Уполномоченное лицо образовательной организации

« _____ »

(ФИО, должность, подпись, дата)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 16.09.14
Смена N 1
Перемена N 1
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

ФИО законного представителя
Васильева О.И.
Класс 2, В
Возраст детей

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир - <input checked="" type="checkbox"/>	напиток - <input checked="" type="checkbox"/>		
3	Температура первых блюд	> 70 <input checked="" type="checkbox"/>	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ФИО законного представителя

Кузьмина Елена О.

Дата 26.09.2024

Смена N 2

Перемена N 1

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 7, А

Возраст детей 13

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир - ✓	напиток - ✓		
3	Температура первых блюд	> 70 ✓	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				