

АКТ № №1
проверки бракеражной комиссией
школьной столовой МБОУ Конзаводской СОШ

от 25 октября 2022г.

Комиссия в составе:

1 Сафарян А.А. 2 Шубина Е.В. 3 Риттер Д.С. 4 Мартынова О.П.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню: соответствует
2. Качество готовой продукции: хорошее, блюда выглядят аппетитно.
3. Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительное, в помещениях чисто.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования: график поставок соблюдается, сроки хранения соответствуют документации, продукты используются в употреблении до истечения срока годности.
5. Организация приёма пищи учащимися: приём пищи организован в соответствии с расписанием.
6. Соблюдение графика работы столовой: соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов: соблюдаются
8. Состояние подсобных помещений пищеблока: состояние удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств: моющие средства в наличии, используются и хранятся в соответствии с инструкцией.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой: в отдельном помещении.
11. Внешний вид сотрудников столовой: внешний вид аккуратный, имеется спецодежда(головной убор, фартук), сменная обувь.
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения: имеется.
13. Сроки реализации поступившей продукции: до 28.10.2022 продукция будет реализована.
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам: соответствует.
15. Наличие меню(есть, нет): есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный: есть
 - график генеральных уборок: есть
 - температурного режима в холодильнике: есть
 - технологические карты на блюдо: технологические карты на блюда в день проверки имеются.
 - наличие сертификатов на продукцию: есть
 - запрещённые изделия, продукты: нет
 - журнал сроков реализации продуктов: данный журнал заполняет сотрудник столовой (повар)
17. Условия хранения продуктов:
 - холодильник: имеется (3).
 - кладовая: имеется (1).
 - кухня: имеется (1).
18. Использование столового инвентаря: используется по назначению.
19. Соответствие меню –дня перспективному меню: соответствует
20. Причина несоответствия: -
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям): соответствует нормам
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям): соответствуют нормам.

В результате проверки установлено: Меню соответствует заявленному. В столовой чисто, есть средства для обработки рук. Посуда используется по назначению. Питание детей организовано в соответствии с расписанием. Приготовленные блюда выглядят аппетитно, имеют приятный запах. Суточные пробы хранятся в соответствии с требованиями. Внешний вид сотрудников столовой опрятный, имеются головные уборы, фартуки.

Рекомендовано: своевременно пополнять салфетницы, проветривать помещение до прихода детей.

Подписи членов комиссии:

1 Сафарян А.А.

2 Шубина Е.В.

3 Риттер Д.С.

4 Мартынова О.П.

