

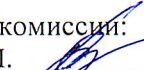

АКТ № №3
проверки бракеражной комиссией
школьной столовой МБОУ Конзаводской СОШ

от 25 марта 2026г.

Комиссия в составе: 1.Хасанова Э.Т. 2. Мартынова О.П. 3. Шубина Е.В.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню: соответствует
 2. Качество готовой продукции: удовлетворительное.
 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 имеются, 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 опрятный, 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: 27.03.2026 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
 - технологические карты на блюда: 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 имеются средства для обработки рук, мыло. Посуда без трещин, используется по назначению. Питание детей организовано в соответствии с расписанием. Суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре +3, пробы подписаны.
- Рекомендовано: классным руководителям строго следить за качественной обработкой рук детьми.

Подписи членов комиссии: 1. Хасанова Э.Т. 
2. Мартынова О.П.  3. Шубина Е.В. 