

АКТ № №2
проверки бракеражной комиссией
школьной столовой МБОУ Конзаводской СОШ

от 26 декабря 2025г.

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: 30.12.2025 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. 