

АКТ № 2

проверки бракеражной комиссии инициативной группой родительского контроля организации горячего питания школьной столовой МКОУ «Коррекционная школа» г. Черкесска
от 11 января 2024 года

Комиссия в составе:

И.Н. Борисова – директор

Т.А. Полинкина – заместитель директора по УВР

В.В. Моисеева - ответственный за горячее питание

З.М. Байрамукова - медработник

Члены бракеражной комиссии родительского контроля:

Мухоморова Оксана Владимировна
Кубица М.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует требованиям
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов сроки соблюдаются
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соответствует нормам
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой имеется
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует нормам
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
13. Сроки реализации поступившей продукции всодержим вайонд
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный
 - журнал здоровья
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
 - температурного режима в холодильнике
 - технологические карты на блюдо
 - наличие сертификатов на продукцию

- журнал остатков готовой пищи
- журнал проверки весов
- журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания

17. Условия хранения продуктов:

- холодильник
- кладовая
- кухня

18. Использование столового инвентаря

19. соответствие меню – дня перспективному меню соответствует

20. Причина несоответствия _____

21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует требов.

21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено на рисовый ватман - записи горелого и испорченного органического не во всем. Все требования к качеству сырья, приготовленным блюдам, ассортименту блюд, отрицательной документации не соблюдены.

Подписи членов комиссии:

И.Н. Борисова И.Н. Борисова – директор

Т.А. Полинкина Т.А. Полинкина – заместитель директора по УВР

В.В. Моисеева В.В. Моисеева - ответственный за горячее питание

_____ З.М. Байрамукова - медработник

члены бракеражной комиссии родительского контроля:

Мухоморова О.В. Мухоморова

Кудряшова М.Н. Мухоморова