

АКТ №

проверки бракеражной комиссии инициативной группой родительского контроля организации горячего питания школьной столовой МКОУ «Коррекционная школа» г. Черкесска
от 21 марта 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:

Гегорова З.Р.

Ценова А.И.

Михайленко А.Р.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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

17. Условия хранения продуктов:

- холодильник
- кладовая
- кухня

18. Использование столового инвентаря имеется

19. соответствие меню – дня перспективному меню соответ.

20. Причина несоответствия _____

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

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

В результате проверки установлено условия транспортировки и хранения продуктов соответствуют всем требованиям имеет серийный номер в журнале учета. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Уборка ведется тщательно с применением столового и кухонного инвентаря соответствует требованиям СанПиН.

Подписи членов комиссии:

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

Т.А. Полинкина – заместитель директора по УВР

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

З.М. Байрамукова З.М. Байрамукова - медработник

члены бракеражной комиссии родительского контроля:

Бенкова З. Р.

Анхаличова А.В.

Мисош