

Акт проверки бракеражной комиссии
по организации питания 30.09.2025 года.

Комиссией в составе: и.о.директора МАОУ СОШ № 2 Чеснаковой Н.Н., медицинского работника Сергеенковой Е.В., заведующей производством Чаусовой С.С., была проведена проверка организации и качества питания детей, осуществлялся контроль за работой пищеблока, за соблюдением санитарно-гигиенических правил, контроль за правильностью хранения запаса продуктов питания. Комиссией контролировалось правильность закладки продуктов и осуществлялся бракераж готовой продукции и соблюдение правил отпуска блюд.

Проверка проходила во время обеда. Обед включал в себя:

№	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Обед			
1	Салат из вареных овощей	100	9-00
2	Щи из свежей капусты с картофелем	270	24-50
3	Котлеты с соусом	120	61-97
4	Макаронные изделия отварные	180	24-73
5	Какао с молоком	200	24-70
6	Хлеб пшеничный	25	3-61
ИТОГО:			138-40

Перечень продуктов соответствует меню.

1. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии;
2. Продукты питания располагаются согласно цехам и согласно требованиям СанПиНа (на подтоварниках, в холодильных шкафах);
3. Сроки годности продуктов соответствуют норме;
4. Каждый цех имеет инструкции по обработке продуктов питания и работе с кухонным инвентарем;
5. Ежедневно проводится уборка зала и пищеблока;
6. Кухонный инвентарь промаркирован и соответствует расположению в цехах;
7. Ежедневно заведующая школьной столовой, исходя из обеспеченности продуктовым сырьем и ориентируясь на утвержденное 22 – дневное меню, составляет меню для школьников на следующий день. ИП Яркова Н.В. рассчитывает стоимость каждого готового блюда и обеда в целом.
8. Используются широко в ассортименте продукты, из числа овощей, фруктов, ягод.
9. Осуществляется отбор суточных проб в соответствии с требованиями Роспотребнадзора;
10. Мытье посуды осуществляется механическим способом и использованием СМС.
11. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Чистые сухие тарелки хранятся на стеллажах, стаканы в перевернутом виде на специальных подносах.

12. Столовые приборы в хорошем состоянии, чистые в достаточном количестве.
13. На всех столах имеются салфетки.
14. Имеются инструкции по работе с производственным оборудованием столовой;
15. Проверена документация по работе в школьной столовой;
16. Имеется в наличии ежедневное меню;
17. Приготовленные блюда, соответствуют нормам, выдержан вес;
18. Имеется утвержденный список продуктов питания для формирования сухих пайков;
19. Ведутся необходимые по требованиям СанПиНа журналы производственного контроля;
20. Проверены сроки годности продуктов питания, условия хранения, наличие сертификатов.
21. Сотрудниками школьной столовой, а также техперсоналом школы проводится генеральная уборка зала и складских помещений столовой один раз в месяц;
22. Столы протирают после каждого приема пищи;
23. Проконтролировано наличие суточной пробы;

Все необходимые условия для нормального питания учащихся соблюдены.

Предложения:

1. Обновить информацию на информационном стенде по организации питания в школьной столовой.
2. Обновить материал для оформления сменного уголка по пропаганде здорового питания;
3. Следить за правилами поведения учащихся в столовой;

И.о. директора: 

Н.Н.Чеснакова

Зав.производством: 

С.С.Чаусова

Мед.работник: 

Е.В.Сергеенкова