

АКТ № 1

Проверки школьной столовой
БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17»
бракеражной комиссией по питанию учащихся 1-4 классов.

От 07.09.2022 г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Таньшина Е.В. - заместитель директора, председателя комиссии.

Когут Е.А. - председателя родительского комитета.

Сенечек И.В. – зав. столовой

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 07.09.2022 года была проведена проверка работы пищеблока, проверено качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

Выводы и предложения:

1. Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Нарушений не выявлено.
2. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.
3. Продукция обладает хорошими вкусовыми качествами.
4. Соблюдаются гигиенические и санитарные нормы в пищеблоке и помещениях участвующих в производственном процессе.
5. Соблюдаются сроки реализации и качества продукции.
6. Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Председатель _____ Е. В. Таньшина
Члены комиссии _____ Т.В. Алешина
_____ Е.А. Когут
_____ А.Е. Бенкендорф

Акт проверки

бракеражной комиссии № 2

от 20 октября 2022 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора Таньшиной Е.В., учитель начальных классов Алешиной Т.В, школьная медсестра Рыльской Е.С, родителей Когут Е.А, Бенкендорф А.Е, 20 октября 2022 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока .

Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся начальной школы.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Каша рисовая и биточек имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.

Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно.

Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 11.30 до 12.30 часов.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет Сенечек И.В. В уголке вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Председатель комиссии : Тань Е.В. Таньшина

Члены комиссии:

Алешина А.В. Алешина
Когут Е.А. Когут
Бенкендорф А.Е. Бенкендорф
Рыльская Е.С. Рыльская

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17»

От 25.11.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Таньшиной Евгении Викторовны. Заместителя директора – председателя комиссии.

Когут Евгении Александровны - председателя родительского комитета.

Сенечек Ирины Владимировны – Зав. столовой – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 25.11.2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 25.11.2022г (обед)

№	Меню	Положено гр	Фактич гр	оценка
1	Огурец свежий	60	63	N
2	Щи из свежей капусты со сметаной	205	207	N
3	Котлеты из мяса птицы (филе грудки)	75	75	N
4	Картофельное пюре	135	138	N
5	Помидор свежий	30	30	N
6	Хлеб урожайный	60	62	N
7	Компот из кураги	200	200	N

Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8. Проверили внешний вид работников пищеблока.

Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии Таньшина Е.В. Таньшина

Члены комиссии : Когут Е.А. Когут

Сенечек И.В. Сенечек

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17»

От 14.12.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Таньшиной Евгении Викторовны. Заместителя директора – председателя комиссии.

Когут Евгении Александровны - председателя родительского комитета.

Сенечек Ирины Владимировны – Зав. столовой – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 25.11.2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 25.11.2022г (обед)

№	Меню	Положено гр	Фактич гр	оценка
1	Гуляш из говядины	80	80	N
2	Чай с лимоном, с сахаром	200	200	N
3	Хлеб пшеничный	40	40	N
4	Маринад овощной с томатом	45	45	N
5	Каша гречневая рассыпчатая	135	135	N
6	Гуляш из говядины	80	80	N
7	Чай с лимоном, с сахаром	200	200	N

Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8. Проверили внешний вид работников пищеблока.

Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии Таньшина Е.В. Таньшина

Члены комиссии : Когут Е.А. Когут

Сенечек И.В. Сенечек