

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Школа № 9/31»

ПРОТОКОЛ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ
ПО ПИТАНИЮ УЧАЩИХСЯ

Дата проверки: 09.12.2024 г. Время проверки: 09.35

Комиссия в составе: Голикова А.Я. – ответственный по питанию (корпус №1), Цуканова Е.В.- ответственный по питанию (корпус №2), Егорова С.М.- медицинская сестра, Рожнова М.В.- бригадир поваров (корпус №1), Мудрова И.Н. – бригадир поваров (корпус № 2) составили настоящий акт.

- Ежедневная работа школьной столовой находится в поле зрения членов бракеражной комиссии.
- Ежедневно в журнале бракеража готовой продукции отмечается качество приготовленной пищи.

В ходе проверки были сделаны следующие выводы:

- Хранение продуктов в холодильниках соответствует правилам хранения, на всех продуктах имеется табличка с датой начала использования,
- На складе на мешках с крупой, сахаром и другими сыпучими продуктами имеются таблички с датой открытия,
- Хранение овощей и фруктов соответствует правилам их хранения,
- Кухонный инвентарь и посуда промаркированы, разделочные столы пронумерованы, подписаны,
- Проверено наличие суточных проб, правила их хранения.

В ходе проверки выявлено:

- ✓ Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
- ✓ При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
- ✓ Обработка фруктов (яблок) перед употреблением проводится 2 раза в специально маркированной раковине («фрукты»), после промывки фрукты помещают в специальные ёмкости (дуршлаг), для того, чтобы стекла вода, затем перекадывают в таз с пометкой «фрукты», из которого раскладывают на подносы для раздачи учащимся.
- ✓ После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
- ✓ Комиссия провела оценку органолептическим методом всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
- ✓


Выводы и предложения:

1. Горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам.
2. Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.

Рекомендации:

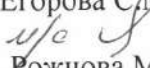
1. Работникам столовой строго контролировать качество поступающей продукции, соблюдать условия хранения и этапы обработки фруктов и овощей.
2. Усилить контроль за доброкачественностью готовых продуктов.

Члены комиссии: Цуканова Е.В.


Голикова А.Я



Егорова С.М.


Рожнова М.В.



Мудрова И.Н.

