

Акт № 9

проведения рейда по проверке качества питания в школьной столовой
совместно с бракеражной комиссией

от 20.05.2025г

Задачи:

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:

Никифорова И.В, Угрюмовой М.В , Евдокимовой Л.В - ответственных за организацию питания в школе, членов бракеражной комиссии
Плевиной М. А, Павлова Л.А – заведующий производством в школьной столовой, членов бракеражной комиссии
Степановой К.О - медицинского работника школы, член бракеражной комиссии
Посадсковой Л.В - члена Ус школы

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 20 мая 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качества блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню на 20.05.2025г
завтрак

	Прием пищи, наименован ие	Раздел	Блюдо	Выход	Цена	Каллорий ность	Бел ки	Жиры	Углеводы
1	Завтрак	гор.блюдо	Омлет натуральный с зеленым горошком	180	0	320	15	26	5
2	Завтрак	гор.напиток	Чай с сахаром	200	0	22	0	0	5
3	Завтрак	хлеб	Хлеб пшеничный	60	0	152	4	3	27
4	Завтрак	хол.блюдо	Масло сливочное, сыр порционный	30	0	183	4	16	0
5	Завтрак	печенье	Печенье	30	64.74	29	0	1	5

обед

	Прием пищи, наименование	Раздел	Блюдо	Выход	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
6	Обед	1 блюдо	Суп картофельный с горохом лущеным	250	0	155	8	2	21
7	Обед	2 блюдо	Котлета рыбная	100	0	196	13	9	15
8	Обед	гарнир	Рис отварной	150	0	277	4	12	37
9	Обед	хлеб черн.	Хлеб ржаной	50	0	98	3	1	20
10	Обед	напиток	Напиток из сухофруктов	200	64.74	87	1	0	21

1. Отмечено, ежедневное меню соответствует примерному меню, приготовленные блюда соответствуют нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене. Недовесов не выявлено.
2. Суточная проба имеется (срок хранения 48 ч)
3. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры в установленном порядке.
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. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд.
9. Классные руководители сопровождают детей в столовую.

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

Члены комиссии:

Никифорова И.В.

Угрюмова М.В.

Евдокимова Л.В.

Степанова К.О.

Плевина М. А.

Павлов Л.А.

Посадкова Л.В.