

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся МКОУ" Покровская СОШ"

От 11.11.2023г

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:

Стрельцовой Т.В. – председателя комиссии.

Глебовой И.В. - председателя родительского комитета.

Колесниковой И.В. - Завхоз – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 11.11. 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 11.11.2022г


№	Меню	Положено гр	Фактич гр	Оценка
1	Суп картофельный с бобовыми	250	250	5
2	Перловая каша рассыпчатая	100/10	100/10	5
3	Тефтеля	100	100	5
4	Овощи натур. Свежие	100	100	5
5	Хлеб пшеничный	60	60	5
6	Чай с лимоном	200	200	5
7	Яблоко	100	100	5

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами,

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.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

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

Председатель комиссии  Т.В. Стрельцова

Члены комиссии :  И.В. Глебова

 И.В. Колесникова

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся МКОУ" Покровская СОШ"

От 15.02.2023г

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:

Стрельцовой Т.В. – председателя комиссии.

Глебовой И.В. - председателя родительского комитета.

Колесниковой И.В. - Завхоз – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 15.02.2023 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 15.02.2023г

Номер рецептуры	Наименования блюда	7-11 факт/положено	11-17 факт/положено	оценка
96	Рассольник ленинградский.	250	250	5
374	Рыба, тушенная в томате с овощами	140	140	5
694	Картофельное пюре	150	180	5
71	Овощи натур. свежие	100	100	5
15	Какао с молоком	200	200	5
8	Хлеб пшеничный	60	60	5
368	Фрукт	100	100	5

2. 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.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

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

Председатель комиссии  Т.В. Стрельцова

Члены комиссии :  И.В. Глебова

 И.В. Колесникова

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся МКОУ" Покровская СОШ"

От 16.03.2023г

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:

Стрельцовой Т.В. – председателя комиссии.

Глебовой И.В. - председателя родительского комитета.

Колесниковой И.В. - Завхоз – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 15.02.2023 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 16.03.2023г

Номер рецептуры	Наименования блюда	7-11 факт/положено	11-17 факт/положено	оценка
107	Суп картофельный с макаронными изделиями на к/б	200	250	5
492	Плов из курицы	250	300	5
71	Овощи натур. свежие	100	100	5
377	Кисель из концентрата	200	200	5
368	Фрукт	100	100	5

2. 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.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

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

Председатель комиссии  Т.В. Стрельцова

Члены комиссии :  И.В. Глебова

 И.В. Колесникова

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся МКОУ "Покровская СОШ"

От 21.04.2023г

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:

Стрельцовой Т.В. – председателя комиссии.

Глебовой И.В. - председателя родительского комитета.

Колесниковой И.В. - Завхоз – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 15.02.2023 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 21.04.2023г

Номер рецептуры	Наименования блюда	7-11 факт/поло жено	11-17 факт/поло жено	оценка
102	Суп картофельный с бобовыми	200	250	5
302	Перловая каша рассыпчатая	100/5	100/10	5
462	Тефтеля	80	100	5
71	Овощи натур. свежие	100	100	5
8	Хлеб пшеничный	60	60	5
686	Чай с лимоном	200	200	5
368	Фрукт	100	100	5

2. 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.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3.

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

Председатель комиссии  Т.В. Стрельцова

Члены комиссии :  И.В. Глебова

 И.В. Колесникова

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся МКОУ" Покровская СОШ"

От 15.05.2023г

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:

Стрельцовой Т.В. – председателя комиссии.

Глебовой И.В. - председателя родительского комитета.

Колесниковой И.В. - Завхоз – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 15.02.2023 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 15.05.2023г

Номер рецептуры	Наименования блюда	7-11 факт/положено	11-17 факт/положено	оценка
16	Суп с макаронными изд. на к/б	200	250	5
302	Каша гречневая рассыпчатая	100	100	5
437	Гуляш из мяса курицы	80	100	5
686	Чай с лимоном	200	200	5
71	Овощи натуральные свежие	100	100	5
8	Хлеб пшеничный	60	60	5
368	Фрукт	100	100	5

2. 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.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3.

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

Председатель комиссии  Т.В. Стрельцова

Члены комиссии :  И.В. Глебова

 И.В. Колесникова