

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ Старской СОШ
от 14 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

Бычковой Т.Н. - социального педагога школы, Бочаровой Т.А. - фельдшера школы,
Бирюковой Н.В. - председателя родительского комитета, осуществили
14 февраля 2024 года проверку школьной столовой

Формы проведения проверки: визуальный контроль

Вопросы проверки:

- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;

В ходе проверки комиссия установила:

Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции (ветеринарные свидетельства на продукты животного происхождения, на остальную продукцию – сертификаты или удостоверения качества продукции).

Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов.

Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, а также взвешивание готовых блюд обеда.

Завтрак			(1-4 классы, 86,50 руб)
70	КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ		38-84
45	Зефир в шоколаде		22-00
115	Картофельное пюре		14-09
200	Компот из смеси сухофруктов.		10-00
20	Хлеб ржаной		1-57
Итого за завтрак			86-50

Завтрак 1			(на 62 руб)
70	КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ		38-84
140	Пюре картофельное.		17-74
200	Чай с сахаром.		3-85
20	Хлеб ржаной		1-57
Итого за завтрак			62-00

Обед (группа продленного дня)

240	Щи из свежей капусты с картофелем	11-55
25/90	Плов из свинины	38-03
200	Чай с сахаром.	3-85
20	Хлеб ржаной	1-57
Итого за обед		55-00

Члены комиссии взяли на контрольное взвешивание следующие блюда:

котлеты из свинины – 70 г
зефир в шоколаде – 45 г
картофельное пюре – 115 г
хлеб ржаной – 20 г

При взвешивании вышеперечисленных блюд комиссией нарушений не выявлено.

Оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам.

При взвешивании вышеперечисленных блюд комиссией нарушений не выявлено.

Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Рекомендации:

1. Заведующей столовой усилить контроль за приемом товара и наличием документации на качество товара.
2. Заведующей столовой продумать и разнообразить школьное меню, включать в меню овощи и фрукты.

Социальный педагог _____



Т.Н. Бычкова