

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Самусьский лицей имени академика В.В.Пекарского»
п.Самусь ЗАТО Северск

АКТ
бракеражной комиссии

Дата проверки: 28.09.2023

Время проверки: с 9⁰⁰ час. до 10³⁰ час.

День четвертый неделя первая
по утвержденному цикличному меню

Мы, нижеподписавшиеся, в составе Романовой Е.В., ответственной за организацию питания; Шадриной Е.В., заместителя директора по УВР; Ретивых О.Г., председателя Совета трудового коллектива; Кононовой Е.Н., медицинской сестры; Агузановой А.А., зав. производством (по согласованию), Реутовой О.И. представителя родительского контроля и в присутствии Фещенко О.А., Управляющий «И.П. Байбуганов С.Г.» провели контроль качества готовой продукции, санитарное состояние в пищеблоке и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, подписанным директором Ивановым О.Н., зав. производством Агузановой А.А.

На момент проверки в меню:
завтрак:

Наименование	Выход продуктов				
	Льготники 7-11	Льготники 12-18	ОВЗ		Учащиеся, получающие питание за счет средств родителей
			7-11	12-18	
Каша молочная (кукурузная) с маслом	200/10	250/10	200/10	250/10	200/10 250/10
Хлеб пшеничный	50	50	50	50	50
Кофейный напиток	200	200	200	200	200
Яйцо отварное	1шт(50г)	1шт(50г)	1шт(50г)	1шт(50г)	1шт(50г)

Обед:

Наименование	Выход продуктов (гр.)					
	Льготники		ОВЗ		Горячее питание 1-4 классы	Учащиеся, получающие питание за счет средств родителей
	7-11	12-18	7-11	12-18		
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	200	250	200	200/250
Биточки из птицы	90	100	90	100	90	90/100

Рис отварной	150	180		150	180	150	150/180
Соус сметанный с томатом	50	60		50	60	50	50/60
Кисель из сока	200	200		200	200	200	200
Хлеб пшеничный (белый), хлеб ржано-пшеничный (серый)	30/20	30/20		30/20	30/20	30/20	30/20

Дополнительное питание

Наименование	Выход продуктов	
	Дополнительное питание	
Хачапури		90 гр.
Булочка «Домашняя»		100 гр.
Пирожки печеные из дрожжевого теста с курицей и сыром		75 гр.
Макаронные изделия отварные		150 гр.

Выводы:

1. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Вкусовые качества блюд хорошие.
2. На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.
3. Ежедневное меню размещено в зале.
4. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами.
6. В помывочное отделение для посуды нарушений не выявлено.
7. Проверили помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения -. нарушений не выявлено.
8. Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 48 часов.
9. Бракеражный журнал, журнал учета скоропортящихся продуктов, журнал гигиенический (сотрудники) ведётся.
10. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

Председатель бракеражной комиссии

Е.В. Романова

Члены комиссии:

Председатель бракеражной комиссии

Е.В. Романова

Члены комиссии:

Заместитель директора по УВР

Председатель Совета трудового коллектива

Педиатрическая медицинская сестра ОУ

Представитель родительского контроля

Е.В. Шадрина

О.Е. Ретивых

Е.Н. Кононова

О.И. Реутова

Управляющий «И.П. Байбуганов С.Г.»

О.А. Фещенко

С актом комиссии ознакомлена:
Заведующая производством

А.А. Агузанова