

ВОЗНЕСЕНОВСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА



Акт готовности школьной столовой

Бракеражная комиссия в составе:

1. Председатель комиссии- Райзих А. И. -директор школы
2. Секретарь комиссии- Битурина Д. Д.- зам директора по ВР
3. Медсестра школы- Гусельникова А. Ф.
4. Мед. работник пришкольного интерната – Филинов А. А.
5. Председатель попечительного совета- Мендинов Х. Х.
6. Председатель родительского комитета школы- Корниенко Е. А.
7. Социальный педагог школы- Булатбек А. М.

Провели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- мониторинг качества поступающих продуктов питания наличия сертификатов СТ-KZ на продукты питания отечественных товаропроизводителей
- наличие и исправность технологического оборудования,
- соответствия фактического рациона питания детей ежелдневному, перепективному меню
- санитарно-гигиеническое состояние столовой.
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- правильностью составления меню;
- организация работы на пищеблоке;
- правила личной гигиены работниками пищеблока;
- закладка основных продуктов, проверка выход блюд;
- Учетно - отчетная документация наличие и ведение:**
- бракеражного журнала готовой продукции
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов
- журнал витаминизации готовых блюд, , журнал учета выполнения натуральных норм питания
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования
- 2-х недельное утвержденное меню на 2024-2025 год
- технологические и калькуляционные карты.

В результате проверки установлено:

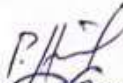



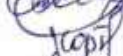


- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов нет.
- условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются.
- помещения для хранения продуктов соответствуют норме.
- санитарное состояние соответствует требованиям.
- Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии наличие дезинфицирующих средств есть

-инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой для посуды есть .

Учетно - отчетная документация имеется, журналы в наличии есть и своевременно ведутся записи. Столовая готова к работе по состоянию до конца учебного года.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Райзих А. И.
 Битурина Д. Д.
 Гусельникова А. Ф.
 Филинов А. А.
 Мендинов Х. Х.
 Корниенко И. А.
 Булатбек А. М.