

Акт проверки  
работы столовой  
бракеражной комиссией  
МБОУ «Гимназия №11»

от 23 октября 2024 года

Комиссия в составе:

Т.Н. Ахметова – зав. производством школьной столовой,  
Е.Е. Марсова - дежурный администратор,  
М.В. Баузер – медицинский работник.

Осуществили контроль технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода готовых блюд. Произвели контроль веса готовых порций, правил хранения продуктов, температурного режима, даты реализации продуктов.

В ходе проверки было установлено, что блюда в столовой готовятся в соответствии с технологической картой. Закладка продуктов и выход готовых блюд соответствуют норме.

Контроль веса готовых блюд осуществлялся путем взвешивания 5 произвольно взятых порций. Вес готовых блюд составил: азу из свинины – 250гр., щи из свежей капусты со сметаной – 200/4гр., макаронные изделия – 150гр., печень по-строгановски – 100гр., компот из ягод – 200гр., компот из кураги – 200 гр., хлеб- 40гр.




Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню. Готовые блюда проверены органолептическим методом. Цвет, запах, консистенция готовых блюд соответствует нормам. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Контрольная порция в наличии. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике, закрыта крышками и оставляется на 1 сутки. Продукты хранятся в положенных местах: в холодильниках, складах. На упаковках имеется в наличии информация о сроках годности.

График питания учащихся соблюдается. Учащиеся соблюдают правила личной гигиены. Классные руководители присутствуют во время приема пищи учащимися. Столы в обеденном зале чистые. Число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение. Работники столовой в спец. одежде и средствах индивидуальной защиты.

Кухонный инвентарь промаркирован.

Подписи членов комиссии

 Т.Н. Ахметова  
 Е.Е. Марсова  
 М.В. Баузер