

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

от 20 марта 2025 года

Комиссия в составе:

Т.Н. Ахметова – зав. производством школьной столовой,
Т.Н. Овечкина - 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: каша молочная рисовая жидкая – 200/5 гр., рыба тушеная с овощами - 100 гр., картофельное пюре – 100 гр., капуста тушеная 150 гр., компот из ягод замороженных – 200 гр., чай с сахаром – 200 гр., хлеб пшеничный йодированный – 20 гр.

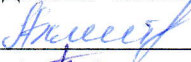
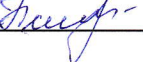
Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню. Готовые блюда проверены органолептическим методом. Цвет, запах, консистенция готовых блюд соответствует нормам. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

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
	Т.Н. Овечкина
	М.В. Баузер