

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Куртамышского района
«Верхнёвская основная общеобразовательная школа»

АКТ
по результатам работы бракеражной комиссии

20 сентября 2021 г.
с. Верхнее

Комиссия в составе:

Серебрякова О.В. - ответственный за организацию питания в школе;

Соколова Е.М. – заместитель директора по ВР;

Серебрякова Т.И. – представитель ТК;

Малетина Ю.В. - родитель.

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в сентябре 2021г.

Вопросы контроля:

2. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

2. Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

3. Правильность составления ежедневного меню.

Итоги проведения контроля:

Выявлено, что в сентябре 2021 г. объем приготовленного питания соответствует объему разовых порций и количеству обучающихся согласно меню на 08.09.2021 г. Количество присутствующих детей - 41. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда. Одна порция готового блюда весом 200 гр., что соответствует норме детей в возрасте от 7-10 лет, блюдо допущено к выдаче, нарушений в технологии приготовления пищи - нет.

Сроки реализации продуктов питания соблюдаются. Комиссией проверены сроки реализации:

- рис дата выпуска 06.09.2021, срок годности 18 месяцев;

- молоко, срок годности до 13.09.2021.

- мясо, дата выработки 23.08.2021-31.08.2021, срок годности до 23.08.2022-31.08.2022гг.

Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют СанПиН.

Решение: качество питания в учреждении в сентябре месяце 2021 года соответствует требованиям СанПиН.

Подписи членов комиссии:

Серебрякова
Соколова

Малетина
Серебрякова

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Куртамышского района
«Верхнёвская основная общеобразовательная школа»

АКТ
по результатам работы бракеражной
комиссии

30 декабря 2021 г.

с. Верхнее

Комиссия в составе:

Серебрякова О.В. - ответственный за организацию питания в школе;
Соколова Е.М. – заместитель
директора по ВР;
Малетина Ю.В. – родитель;
Серебрякова Т.И. – представитель ТК;
составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в
декабре 2021г.

Вопросы контроля:

1. Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.
2. Органолептическая оценка готовой пищи.
3. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

Итоги проведения контроля:

Выявлено, что в декабре месяце 2021г. закладка основных продуктов соблюдается. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Продукты питания содержат белки, жиры, углеводы, которые так необходимы для роста и развития детей.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) и отражается в журнале бракеража готовой продукции.

Готовая пища в школе выдается после снятия проб бракеражной комиссией за 15-20 минут до раздачи.

21.12.2021г. процесс приготовления второго блюда организован в полном соответствии с технологической документацией.

При взвешивании порций для детей в возрасте от 7 до 10-и лет общая масса блюд соответствует среднему порционному весу.

Решено: качество питания в учреждении в декабре месяце соответствует требованиям СанПиН.

Подписи членов комиссии:

Сиз
Соколова
Малетина
Серебрякова

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Куртамьшского района
«Верхнёвская основная общеобразовательная школа»

АКТ
по результатам работы бракеражной
комиссии

30 апреля 2022 г.

с. Верхнее

Комиссия в составе:

Серебрякова О.В. - ответственный за организацию питания в школе;

Соколова Е.М. – заместитель директора по

ВР;

Серебрякова Т.И. – представитель ТК;

Малетина Ю.В. - родитель.

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в апреле 2022г.

Вопросы контроля:

1. Контроль за организацией работы на пищеблоке.
2. Правильность составления ежедневного меню.
3. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

Итоги проведения контроля:

1. Выявлено, что пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2. Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному примерному 10-ти дневному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют СанПиН.

Объемы приготовленного питания соответствуют объему разовых порций и количеству обучающихся.

3. 19.04.2022 г. при взвешивании готового блюда порции соответствуют объему приготовленного питания.

Решение: качество питания в учреждении в апреле месяце 2022 года соответствует требованиям СанПиН.

Подписи членов комиссии:

С.С.
Соколова
Малетина
Серебрякова

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Куртамышского района
«Верхнёвская основная общеобразовательная школа»

АКТ
по результатам работы бракеражной
комиссии

31 мая 2022 г.

с. Верхнее

Комиссия в составе:

Серебрякова О.В. - ответственный за организацию питания в школе;

Соколова С.М. – заместитель директора по

ВР;

Серебрякова Т.И. – представитель ТК;

Малетина Ю.В. - родитель.

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в мае 2022г.

Вопросы контроля:

1. Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников основных пищевых веществ.
2. Органолептическая оценка готовой пищи.
3. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

Итоги проведения контроля:

Выявлено, что в мае месяце контроль качества готовой продукции в школе начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Продукты питания содержат белки, жиры, углеводы, которые так необходимы для роста и развития детей.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность).

Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют СанПиН.

Объемы приготовленного питания соответствуют объему разовых порций и количеству обучающихся.

Решение: качество питания в учреждении в мае месяце 2022 года соответствует требованиям СанПиН.

Подписи членов комиссии:

