

Акт бракеражной комиссии
от 04 марта 2026 года

Комиссия в составе:

1. Председателя комиссии : Ивченко О.П.
2. Заместителя председателя : Гончар Н.И.-учитель
3. Члены комиссии : Чернышовой Н.А -повара-бригадира
Мурзина Е.Е.- председателем родительского комитета школы

Составили настоящий акт о проверке качественного приготовления пищи в школьной столовой. Проверка показала следующее:

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный	201	210	10
2	Кнели куриные с томатным соусом	100	100	-
3	Компот ягодный	180	180	-
4	Хлеб пшеничный	40	40	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с горохом и зеленью	201	210	9
2	Кнели куриные с томатным соусом	100	100	-
3	Вермишель отварная с маслом	155	155	-
4	Компот ягодный	180	185	5
5	Хлеб пшеничный	40	40	-
6	Хлеб ржаной	40	45	5

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :


- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Председатель комиссии  О.П.Ивченко

Заместитель председателя  Н.И.Гончар

Члены комиссии  Е.Е.Мурзина

Бригадир ознакомлена  Н.А.Чернышова