



«06» 12 2024г

Акт № 4
проверки бракеражной комиссии,
советом по питанию школьной столовой Самарской ОСШ
от 06.12.2024г.

Комиссия в составе:

1. Председатель – Карпиков А.Н. – директор школы.

Члены комиссии:

2. Бектыбаев Т.А. – зам.директора АХЧ,

3. Зиганшина К.Ф. – зам.директора по ВР,

4. Межугурская А. – председатель род. Комитета

5. Куспанова Ж.С. – психолог

Секретарь комиссии:

5. Бектыбаева Г.А. – учитель начальных классов.

Провели школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню да
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует графику
5. Организация приема учащимися удовлетворительно графику
6. Соблюдение графика работы столовой соответствует графику
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов удовлетворительно
8. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетворительное
9. Внешний вид сотрудников столовой удовлетворительное
10. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
11. Сроки реализации поступившей продукции выполняются
12. Качество поступившей продукции соответствует нормам да
13. Наличие меню (есть, нет) есть
14. Наличие журналов
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике есть
 - технические карты на блюдо есть
 - наличие сертификаты на продукцию есть
 - запрещенные изделия, продукты нет
15. Условия хранения продуктов:
 - холодильник имеется
 - кладовая имеется

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали Карпикова А.Н., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали Зиганшину К.Ф. - заместителя директора по ВР, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решение:

1. Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.

2. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:

Карпиков А.Н.

Секретарь:

Бектыбаева Г.А.