

АКТ № 5

Дата: 12.01.2024г

Время: 11ч. 20 мин.

Цель контроля:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Мы, члены бракеражной комиссии, в составе:

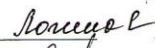
1. Логиновой В.И.
2. Емельяновой В.А.
3. Черкасовой Е.С.

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочка
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства допустимого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Вывод: Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Члены бракеражной комиссии:

1. Логинова В.И. 
2. Емельянова В.А. 
3. Черкасова Е.С. 