

АКТ
контроля организации питания бракеражной комиссией
МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)

«28» марта 2024 г.

№ 7

9:20

на основании плана работы бракеражной комиссии по контролю организации питания приказ № 059-08_61-41-01_4-55 от 02.02.2024 г. «О создании бракеражной комиссии по проведению бракеража готовой продукции столовой МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми», приказ № 25/2 от 02.02.2024 г. «О внесении изменений в приказ от 01.09.2023 № 059-08_61-41-01_4-55 «О создании бракеражной комиссии по проведению бракеража готовой продукции столовой МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Абдулнасырова Н.Х. – заместитель директора

Члены комиссии:

- Шестакова А.П., ответственный за организацию питания в 1 корпусе
- Павлова И.И., дежурный администратор
- Романова И.А., представитель организатора питания, заведующая производством;
- Хохлова С.В., медицинский работник

При осуществлении контроля за качеством питания в школьной столовой была проведена проверка в ходе, которой было установлено следующее:

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике при температуре: в низкотемпературном (до -30 гр.С) и среднетемпературном (от +2 до +6 гр.С).

Сырая и готовая продукция хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

Готовые блюда находятся на мармите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не осуществляется. Розлив напитков осуществляется непосредственно в стаканы.

Меню на «28» марта 2024 г. утверждено директором школы.

Члены бракеражной комиссии провели проверку на 2-й перемене первой смены, запись в Журнале бракеража готовой продукции имеется: «соответствует», подписи не менее трех членов комиссии имеются.

Были взвешены четыре порций. В результате контрольных мероприятий можно сделать вывод, что весовые нормы соответствуют меню (результат приведен в таблице):

№ п/п	Наименование блюд	Норма (гр)	Факт (гр)
1.	Винегрет овощной	100	100/110/100/120/100
2.	Котлеты «Пермские»	100	100/101/100/110/108
3.	Рис отварной	180	180/200/190/180/180
4.	Компот из смеси сухофруктов	200	200
5.	Хлеб	60	60
6.	Крендель сахарный	1/50	1/50

Выводы: требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдаются. Весовые нормы соответствуют меню.

Контроль закладки продуктов проводит медицинский работник один раз в две недели. Данные отражаются в журнале «Контроль закладки продуктов»


Председатель комиссии:



_____ Абдулнасырова Н.Х.

Члены комиссии:


_____ Шестакова А.П.


_____ Павлова И.И.


_____ Хохлова С.В.


_____ Романова И.А.