

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта) № 119 г. Челябинска»
МБОУ «С(К)ОШ № 119 г. Челябинска»
454074 г. Челябинск ул. Октябрьская, 30 т. 8(351)772-95-98

АКТ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ ПО ПИТАНИЮ УЧАЩИХСЯ

« 14 » Апреля 2023 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

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

Настоящий акт составлен в присутствии:

Малышева С.Б. – директора;
Заболотских И.А. – ответственной за организацию питания;
Баунова Н.А. – председателя родительского комитета;
Гиниятуллина Л.Г. – заведующей производством.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 14 апреля 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для сушки рук электросушилка и бумажные полотенца, перед входом установлен бесконтактный санитайзер для обработки рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

8. Ведётся бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

	Наименование блюда	Выход, гр.	Контрольное взвешивание	Качество приготовления
Завтрак	Запеканка из творога со сгущ.молоком	85 гр.	5 порций 420 гр.	хор.
	Каша молочная рисовая с маслом	205 гр.	3 порции 610 гр.	хор.
	Чай с сахаром	200	в кассе	хор.
	Хлеб пшеничный	40 гр.	10 кусков 400 гр.	
Обед	Суп картофельный с бобовыми	200 гр.	3 порции 544 гр.	хор.
	Жаркое «Петушок»	200 гр.	3 порции 605 гр.	хор.
	Компот из ягод сушёных (изюм)	200	в кассе	хор.
	Хлеб пшеничный	40 гр.	10 кусков 400 гр.	
	Овощи натуральные солёные (огурцы)	60 гр.	10 порций 607 гр.	хор.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствует нормативным требованиям.

ЧЛЕНЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:

Директор _____ Мале С.Б. Малышева

Ответственная по питанию _____ Заболотских И.А. Заболотских

Председатель родительского комитета _____ Базунова Н.А. Базунова

Заведующая производством _____ Гиниятуллина Л.Г. Гиниятуллина