



Департамент образования администрации г.Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 24» г.Перми
614112, г.Пермь, ул. Репина, 67а
тел/факс: (342) 285-29-68, тел 285-29-27, 274-60-55 e-mail: mouschool24@mail.ru

АКТ № 3

Проверки столовой МАОУ «СОШ № 24» г.Перми бракеражной комиссией от 19.12.2016 г

В соответствии с планом бракеражной комиссии по контролю за питанием учащихся, качества и безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания учащихся **комиссией в составе:**

- 1.Лядова Ф.А.,- зав. производством
2. Тайсина Г.А. , Некрасова И.В, - мед.работники
- 3.Куроптева О.К.-соц.педагог
- 4.Неганова И.В. председатель УС
- 5.Мушакова Л.В. отв.за организацию питания

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой было предложено разнообразное меню: как для школьников, питающихся организованно, так и для школьников старших классов, которые питаются самостоятельно, на выбор;
- 2) Членами комиссии была проведена экспертиза вкусовых качеств следующих приготовленных блюд: супа-пюре из картофеля с гренками, картофельного пюре, припущенных котлет из курицы, каши, напитка из шиповника, кисель из смородины, салата «Коктейль» с ветчиной и сыром, салата «Сельдь под шубой». Не все блюда соответствовали представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. К качеству продуктов претензий не было. Вес порций соответствует требуемым нормам.
- 3) Был проверен буфет: на столе чисто, уборка проводится ежедневно, по продукции, продаваемой в буфете, - все сроки годности и сроки реализации соблюдены.
- 4) Членами комиссии проверено ведение: Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Журнала бракеража пищевых продуктов и сырья. Есть некоторые недочеты: в Журнале бракеража готовой продукции последняя заполненная дата стояла-18 декабря, далее записей нет и осталась одна последняя страница. На этот недочет получили пояснения от работников столовой, что журнал закончился, новый еще не завели.
- 5) Работники столовой в головных уборах, одежда чистая, белоснежная;

6) В столовой чисто. Посуда без сколов

7) Емкости для отходов закрываются крышками.

8) Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки).

ЗАМЕЧАНИЯ:

1. После приёма пищи учащимися младших классов замечено небольшое количество грязи на полу.

2. Были небольшие претензии ко вкусу приготовленных блюд и к чистоте кружек, в которых подаются разливные напитки.

3. Замечания по ведению необходимой документации описаны выше.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Проведение дополнительного контроля сотрудниками школьной столовой за чистотой полов после приёма пищи учащимися начальных классов и за чистотой вымытой посуды.

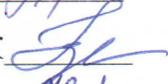
2. Осуществлять раздачу блюд дежурными-школьниками не только в фартуках и перчатках, но и в головных уборах (использовать одноразовые шапочки).

3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии

1.Лядова Ф.А. 

2. Тайсина Г.А. 

3.Куроптева О.К. 

4.Неганова И.В. 

5.Мушакова Л.В. 