



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](mailto:mouschool24@mail.ru)

---

## АКТ № 4

### Проверки столовой МАОУ «СОШ № 24» г.Перми

бракеражной комиссией от 11.02.2020 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 Драчева Л.В.- зав. производством
2. Некрасова И.В. , - мед.работник
- 3 Лукьянченко И.М. отв.за организацию питания
4. Напольских Е.В. - учитель

В ходе проверки выявлено:

- 1) Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует норме
- 2) Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- 3) Помещения для хранения продуктов соответствуют требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии.
- 4) Наличие спецодежды у сотрудников столовой – чистая, не все сотрудники работают в перчатках на раздаче.
- 5) Примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором имеется;
- 6) Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты имеются
- 7) Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствует требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного

8) Были проверены обеденные тарелки на наличие сколов. Посуда периодически обновляется, тарелки со сколами ликвидируют.

9) Раздача блюд осуществляется в фартуках, перчатках, в головных уборах (используют одноразовые шапочки).

**Выводы :**

1 В зале питания чисто ( уборка проводится после каждого приема пищи )


2. Накрыты столы для организованного питания учащихся в соответствии с возрастной нормой (7-10 лет)

3) На родительских собраниях провести беседу о необходимости и пользы принятия горячей пищи в школе.

Члены комиссии :

1 Драчева Л.В. 

2. Некрасова И.В. 

3 Лукьянченко И.М. 

4. Напольских Е.В. 

5. Пиклов С.В. 