



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 № 1

### Проверки столовой МАОУ «СОШ № 24» г.Перми бракеражной комиссией от 08.09.2020 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, отв за питание учащихся 1-4 классов
- 5.Куроптева О.К. – учитель, отв за питание категорийных детей

В ходе проверки выявлено:

- 1.Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд-соответствуют норме.
2. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены в витрине, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. Осуществлялся контроль ответственным по питанию в ОУ Лукьянченко И.М. в правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.
3. При сервировке столов персоналом пользуются перчатки, маски, спец.одежда, фартуки, шапочки были одеты на всех работниках столовой. На каждом столе стоят салфетки в салфетницах, ложки-вилки в отдельных контейнерах.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Далее работники столовой обрабатывают столы, стулья и табуретки дез.средствами для профилактики новой коронавирусной инфекции.
5. Членами комиссии была проведена экспертиза вкусовых качеств следующих приготовленных блюд: каша «Дружба» молочная, йогурт, крендель сахарный, чай с лимоном (7-10 лет), омлет с сыром, напиток из шиповника, булочка «Школьная» (11-18лет), борщ со сметаной, рагу из курицы, огурец свежий, компот из сухофруктов. К качеству продуктов претензий не было. Вес порций (для детей 7-10 лет и 11-18 лет )

соответствует требуемым нормам. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка. Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.

6. Наличие суточных проб.

7. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.

8. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки

#### ЗАМЕЧАНИЯ:

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

#### Предложения:

1. Провести с учащимися школы акцию рисунков «Здоровое питание» 1-5 классы и оформить стенды около кабинетов в срок до 20 сентября, ко дню «Чистых рук»
2. Провести во время классных часов в 6-9 классах викторины с учащимися о здоровом питании, напомнить правило: «когда я ем, я глух и нем».
3. На родительских собраниях -онлайн провести анкетирование по качеству питания в столовой (срок до 25.09.2020)

Члены комиссии:

1. Драчева Л.В. \_\_\_\_\_

2. Некрасова И.В. \_\_\_\_\_

3. Лукьянченко И.М. \_\_\_\_\_

4. Напольских Е.В. \_\_\_\_\_

5. Куроптева О.К. \_\_\_\_\_

