АКТ 3

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 12.10.2026г

Настоящий акт составлен в присутствии:

Конопатова А.В.. – заместитель директора по АХР;
Фролова Е.С. – заведующий столовой;
Леонтьева М.П. – медсестра.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 30 апреля 2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. При взвешивании фактическая масса каждой порции/блюда соответствовала установленным требованиям, в соответствии с возрастной потребностью детей.
2. Проверили внешний вид работников пищеблока - при готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.
8. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 2-х блюд и салатов.

Выводы и предложения: в ГБОУ ФМЛ № 366 горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам. Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.

Члены комиссии:

Конопатова А.В.

Фролова Е.С.

Леонтьева М.П.