

Акт комиссии по контролю за организацией и качеством питания
АКТ №2

проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой

ГУ «Специализированная школа-лицей №1 для одарённых детей
города Экибастуза»
от 06.10.2021

Комиссия в составе: Радьковой И.А., Квачко Ю.В., Коломиец Е.И., Марченко Е.В, Нурпеисовой Н.Р. произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой согласно установленному графику. Было проверено наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», наличие суточных проб в промаркированной посуде, соблюдение режима мытья рук обучающимися, наличие умывальников и средств личной гигиены, а так же соответствие заложённых продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству.

В результате проверки установлено, выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 4-х человек: ЗДВР, мед.работника, работника пищеблока и председателя родительского комитета образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится).

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками установлен электрополотенце.

Рекомендации: Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования к работе пищеблока. Ежедневно вести контроль за качеством приготовления пищи.

Радькова И.А. _____
Квачко Ю.В. _____
Коломиец Е.И. _____
Марченко Е.В _____
Нурпеисова Н.Р. _____