

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Совхозная средняя общеобразовательная школа № 10»

Протокол 1
проверки бракеражной комиссией

от 11.09.2023 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Петрова Р.Р., заместитель директора по АХЧ - член комиссии;

Барановская Т.П., повар – член комиссии;

Шильке М.Н., медицинская сестра диетическая - член комиссии;

Шадрина Н.В. – главный бухгалтер - член комиссии.

составили настоящий протокол на основании акта проверки от 11 сентября 2023года.

Предложения:

Организацию питания учащихся образовательного процесса считать удовлетворительной, проголосовали 4 – «За» (единогласно)

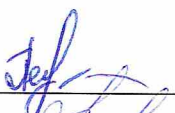



Решение:

Организация питания учащихся образовательного процесса организовано удовлетворительно.

Очередную проверку бракеражной комиссии произвести в срок до 20.10.2023г.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Члены комиссии:

	Петрова Р.Р.
	Барановская Т.П.
	Шильке М.Н.
	Шадрина Н.В.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Совхозная средняя общеобразовательная школа № 10»

**Акт проверки
бракеражной комиссии**

от 11 сентября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии:

Петрова Р.Р., заместитель директора по АХЧ - член комиссии;

Барановская Т.П., повар – член комиссии;

Шильке М.Н., медицинская сестра диетическая - член комиссии;

Шадрина Н.В. – главный бухгалтер - член комиссии.

11 сентября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующей столовой пищеблока. В школе обучается 283 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 214 учащихся. Столовая оборудована на 80 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы и льготное питание завтраки для детей с ОВЗ.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление блюд вкусное и качественное. Имеется примерное 10-ти дневное меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии сертификаты (декларации) качества продуктов питания. Калькуляция составлена правильно.


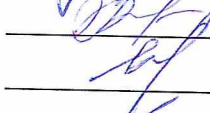
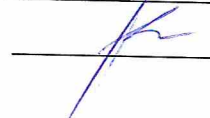

Работники столовой работают в спецодежде. Для мытья посуды моющее средство «Прогресс» используют согласно инструкции. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 13.15 до 14.15 часов.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 10 - дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Члены комиссии:

 _____ Петрова Р.Р.
 _____ Барановская Т.П.
 _____ Шильке М.Н.
 _____ Шадрина Н.В.