

Акт проверки
бракеражной комиссии
2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по УВР, учитель начальных классов, школьная медсестра Атаманчук И.Г. 14.01.2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока. В школе обучается 354 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены учащиеся. Столовая оборудована на 100 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы..

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Макароны отварные и колбаска по-домашнему имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на четыре недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. 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.

Руководитель школы: _____ А.Е. Кулнашарова

Члены комиссии: _____ В.Б. Смирнов

_____ Атаманчук И.Г.

_____ Г.К. Духовская

Акт проверки
бракеражной комиссии
2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по УВР, учитель начальных классов, школьная медсестра Атаманчук И.Г. 14.01.2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока. В школе обучается 354 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены учащиеся. Столовая оборудована на 100 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы..

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Макароны отварные и колбаска по-домашнему имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на четыре недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка.

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.

Руководитель школы: _____ А.Е. Кулнашарова

Члены комиссии: _____ В.Б. Смирнов

_____ Атаманчук И.Г.

_____ Г.К. Духовская

