

Утверждаю:
Директор МБОУ г. Керчи РК «Школа №26
Имени Героя Советского Союза Д.Т. Доева»
О.Д. Гудков
«09» сентября 2024г.

**Акт бракеражной комиссии №6
от « 09» сентября 2024г.**

Комиссия в составе:

1. Самойловой М.О.
2. Кушпит Н.Н.
3. Зыковой А.И.
4. Пигаревой Е.А. зав. производством
5. Дума Н.С., представителя родительской общественности

составила настоящий акт о соответствии выхода и качества блюд из меню завтрака детей, отнесенных к льготным категориям 7-11 лет в соответствии с новым меню, а также проверила санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала школьной столовой, состояние посуды, в которой подаются детские завтраки.

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32.
2. В наличии график обработки зала после приемов пищи.
3. Посуда находится в удовлетворительном состоянии, отсутствуют трещины и сколы.
4. Таблица соответствия качества блюд:

Наименование блюда	Норма по технологической карте	Результаты замера
Запеканка из творога со сгущенным молоком (сборник рец. бл. и кулин. №223)Изделий для предоставления общего питания при общеобразовательных школах, 2011г.)	150 гр.	Вес соответствует норме. В среднем из 10-ти порций 1520 гр. Органолептические свойства соответствует требованиям. Запеканка вкусная,

		творог свежий, с молочным вкусом
Кофейный напиток на молоке	200 гр.	В наличии, соответствует требованиям к вкусу.
Фрукты свежие (по сезону) яблоко	100гр.	В наличии
Хлеб ржаной	25/30 гр.	В наличии
Хлеб пшеничный	40/60 гр.	В наличии

3.1. Качество приготовления блюд завтрака детей льготных категорий 7-11 лет, соответствующее. Вкусовые качества соответствуют требованиям, вид подачи блюд-эстетичный. Выход готовых порций соответствует норме, порции даже незначительно больше по весу, чем указаны в меню.

3.2. Органолептические свойства соответствуют нормам и описанию технокарт.

3.3. Работники при накрытии столов и на пищеблоке и при накрытии находятся в масках и перчатках.

Акт составлен в 9 ч. 10 мин.

Председатель комиссии

Члены комиссии:



О.Д. Гудков

М.О. Самойлова

Е.А. Пигарева

Н.Н. Кушпит

А.И. Зыкова

Н.С. Дума

Результаты проверки	Итого по технологическим картам	Итого по технологическим картам
Все показатели соответствуют требованиям	120 гр.	120 гр.
В среднем на 10-11 порций 120 гр.		
Организованность		
Соблюдение санитарных требований		
Проблемы		
Заключение		