

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



Акт бракеражной комиссии №8
от «19» ноября 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 обеда детей, отнесенных к льготным категориям, а также проверила санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала школьной столовой, состояние посуды, в которой подаются детские обеды.

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5. 2409-08) п. 5 требований к санитарному состоянию и содержанию помещений. В наличии график обработки зала после приемов пищи.
2. Посуда находится в хорошем состоянии, отсутствуют трещины и сколы.
3. Таблица соответствия качества блюд:

Наименование блюда	Норма по технологической карте	Результаты замера
Суп картофельный с бобовыми (технокарта № 99)	250 гр. Требования к качеству Внешний вид: картофель нарезан кубиками, горох в виде целых, неразваренных зерен Консистенция: овощи и фасоль-мягкие, горох-пюреобразный Цвет: светло-желтый-супа горохового, жира-светло-коричневый Вкус: умеренно соленый Запах: бобовых, кореньев и	Вес соответствует норме. В среднем из 3-х порций 735 гр. Органолептические свойства соответствует требованиям. Недосоленный. Устранено на месте

Котлеты рыбные паровые (технокарта №257)	100/30 гр. Требования к качеству Внешний вид: изделия круглой формы, сбоку гарнир Консистенция: сочная, рыхлая Цвет: поверхности светло- коричневый, на разрезе белый Вкус и запах свойственные тушеному изделию из котлетной массы с ароматом специй, лука, соуса	В наличии, соответствует требованиям к весу и вкусу
Салат из свеклы с курагой и изюмом	100 гр.	В наличии, соответствует требованиям к весу и вкусу, курага и изюм в наличии
Компот из смеси сухофруктов	200 гр.	В наличии
Хлеб ржаной	30 гр.	В наличии
Хлеб пшеничный	60 гр.	В наличии

3.1. Качество приготовления блюд обеда детей льготных категорий соответствующее. Вкусовые качества соответствуют требованиям, вид подачи блюд-эстетичный. Выход готовых порций второго 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.

3.4 При продаже кулинарной продукции часть ее на подносах не была закрыта, дети, покупая, протягивали руки с деньгами прямо над булками. Устранить недочет путем усиления дежурства учителей и накрытия готовой кулинарной продукции (подносом или упаковки в одноразовые пакеты).

3.5. Санитарное состояние обеденного зала соответствует Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5. 2409-08) п. 5 требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

Акт составлен в 12 ч. 45 мин.

председатель комиссии

О.Д. Гудков

Члены комиссии:

 М.О. Самойлова
 Е.А. Пигарева
 Н.Н. Кушпит
 А.И. Зыкова
 Н.С. Дума