

Утверждаю
Директор МБОУ «Школа №26
Имени Героя Советского Союза Д.Т. Доева»



О.Д.Гудков

«09» сентября 2025г.

Акт бракеражной комиссии №6

от «09» сентября 2025г.

Комиссия в составе:

1. Самойловой М.О.
2. Кушпит Н.Н.
3. Зыковой А.И.
4. Дзюба Е.В., зав. производством
5. Арсеньева Д.Е., медицинский работник

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
Птица тушеная в соусе с овощами (сборник рец. бл. и кулин. №292/331) Изделий для предоставления общего питания при общеобразовательных школах, 2011г.)	175 гр.	Вес соответствует норме. В среднем из 10-ти порций 1850гр. Органолептические показатели качества: Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица. Консистенция: мягкая,

		сочная, соус средней густоты, эластичный. Цвет: филе птицы на разрезе — белый. Вкус и запах: продуктов, входящих в блюдо.
Сок фруктовый	200 гр.	В наличии, соответствует требованиям к вкусу.
Огурцы свежие (порционно)	60 гр.	В наличии
Хлеб пшеничный/хлеб ржаной	40/25 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 8 ч. 45 мин.

Председатель комиссии

Члены комиссии:

О.Д. Гудков

М.О. Самойлова

Е.В. Дзюба

Н.Н. Кушпит

А.И. Зыкова

Д.Е. Арсеньева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 250795864576837559433845704902184217507778640407

Владелец Гудков Олег Дмитриевич

Действителен с 10.09.2025 по 10.09.2026