Акт № 6

проведения рейда проверки качества питания учащихся
в школьной столовой Центра образования – школа № 2 имени Л.П.Семеновой
(совместно с бракеражной комиссией)

25.02. 2026 г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:
1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:
Никифоровой И.В., Угрюмовой М.В., Евдокимовой Л.В – ответственных за организацию питания учащихся в Центре образования - школа № 2 имени Л. П. Семеновой, членов бракеражной комиссии
Масленниковой К.О – медицинского работника
Белоусовой В.А, Павлова Л.А - заведующих производством
Посадсковой Л.В – члена Ус

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 25. 02. 2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений не выявлено.
6. Суточные пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
7. Утвержденное меню в наличии, расположено в доступном месте.
8. Технология приготовления блюд соблюдается.
9. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Претензии по качеству предоставленных блюд не имеется.

10. График посещения столовой соблюдается.
11. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.
12. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент блюд, салатов, выпечкив первом здании (пр. Авиаторов,84).

Предложения: увеличить ассортимент буфета во втором здании (ул. Алмазная, 25)

Общая оценка организации питания в школьной столовой: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Члены комиссии:

Никифорова И.В.
Угрюмова М.В.
Евдокимова Л.В
Масленникова К.О
Белоусова В.А
Павлов Л.А
Посадскова Л.В