

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся МАОУ Любохонской СОШ от 14.09.2023г

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.
5. С- витаминизация 3-х блюд.
6. Работа дежурных педагогов и классов.

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Кононова К.В. - директора школы; Кононовой Н.А. - социального педагога школы, ответственного за питание учащихся; Потугиной Л.С. - медицинской сестры школы; Храмковой О.В. - председателя общешкольного родительского комитета, в присутствии Матюшкиной О.П. - заведующей школьной столовой.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 14 сентября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:
меню на 14.09.2023г

Завтрак 1-4 классы

- 1 гор. блюдо: омлет натуральный с зеленым горошком 180г (160/20)
- 2 гор. напиток: чай с сахаром 200г
- 3 бутерброд с сыром 50г (30/20)
- 4 сладкое: сок фруктовый 200г

Завтрак 5-11 классы

- 1 гор. блюдо: омлет натуральный с зеленым горошком 180г (160/20)
- 2 гор. напиток: чай с сахаром 200г
- 3 бутерброд с сыром 44г (30/20)

Завтрак ОВЗ 5-11 классы

- 1 гор. блюдо: омлет натуральный с зеленым горошком 170г (160/10)
- 2 гор. напиток: чай с сахаром и 200г
- 3 бутерброд с сыром 36г (26/10)

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием

