

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся МБОУ «Немцевская ООШ»
Новооскольского района Белгородской области

от 16.11.2023г

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.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Немцевой Ирины Михайловны - председателя комиссии.

Ропатько Елены Викторовны - члена родительского совета.

Скрынниковой Ирины Александровны - ответственной по питанию – член комиссии.

Шкуратовой Людмилы Григорьевны – председателя профкома.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 16 ноября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню на 16.11.2023г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			(ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 4							
Завтрак	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,40	0,4	9,8	44,4	338
	Бутерброд с маслом	40	2,36	7,49	14,9	136,4	1
	Фрикадельки из птицы с соусом молочным	105	10,2	9,70	12,50	178,10	297/326
	Макаронные отварные с маслом сливочным	180	6,84	4,12	43,74	239,36	203
	Чай с лимоном	204	0,26	0,06	15,22	62,46	377
	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,21	13,12	62,51	ПР
	Зеленый горошек	60	13,80	0,72	31,98	189,60	ПР
Обед	Рассольник "Ленинградский"	250	2,6	6,13	17,03	133,69	96
	Мясо тушеное	100	10,58	28,17	2,56	306,09	256
	Картофель отварной с луком	180	3,725	8,39	25,01	190,46	126
	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный С-	200	0,22	0,00	24,42	98,56	349
	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,88	ПР
	Хлеб ржанно-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,60	ПР

2. Выход блюд:

Номер рецептуры 96

Рассольник «Ленинградский» с крупой перловой на мясном бульоне

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон мясной	140,0	140,0	14,0	14,0
Картофель	70,0	56,0	7,00	5,60
Огурцы консервированные	17,0	15,0	1,70	1,50
Морковь	6,0	5,0	0,60	0,50
Лук репчатый	5,0	4,0	0,50	0,40
Крупа перловая	5,0	5,0	0,50	0,50
Масло растительное	4,0	4,0	0,40	0,40
Соль йодированная	1,0	1,0	0,100	0,10
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Сметана	10,0	10,0	1,00	1,00
Выход готового блюда	-	200/10	-	25/1

Номер рецептуры 256

Мясо тушеное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо свинина	87,0	74,0	8,70	7,40
Морковь	5,0	4,0	0,50	0,40
Лук репчатый	5,0	4,0	0,50	0,40
Масло растительное	5,0	5,0	0,50	0,50
Томатное пюре	7,0	7,0	0,70	0,70
Мука пшеничная	2,0	2,0	0,20	0,20
Выход готового блюда	-	100	-	-

Номер рецептуры 126

Картофель отварной с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	216,0	161,2	21,60	16,12
Лук репчатый	56,3	47,0	5,63	4,70
Масло растительное	7,8	7,8	0,78	0,78
Выход готового блюда	-	180	-	-

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

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

5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

6. Комиссия проверила утилизацию отходов пищи, помывочное раковины для посуды. Нарушений не выявлено.

7. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

8. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

9. Проверили внешний вид работников пищеблока.

10. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

11. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент блюд и салатов.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии _____ И.М. Немцева
Члены комиссии: _____ Е.В. Ропатько
_____ Л.Г. Шкуратова
_____ И.А. Скрынникова