

Акт проверки горячего питания
обучающихся 1-4-х классов
бракеражной комиссией с родительским комитетом
от 21 сентября 2022 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии:

директор, Добриева З.И., председатель комиссии;

зам.директора по НК Акилова С.С., член комиссии;

член комиссии; член комиссии;

Евлоева П.С., председатель профкома, член комиссии;

член род.комитета 4 «в» класса: Евлоева Х.М., член комиссии;

член род.комитета Таркоева А.М., 4 «а» класс, член комиссии;

школьная медсестра Дугиева М.М-Б., член комиссии

21 сентября 2022г. года проверили работу гимназической столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором гимназии, подписанным заведующим производством пищеблока

Бесплатным питанием обеспечены 357 учащихся начальных классов. Столовая оборудована на 100 посадочных мест, оснащена н оборудованием, которое находится в неудовлетворительном состоянии.

Тем не менее ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся гимназии.

В меню на 21.09.2022г. включены:

<i>Бутерброд с маслом</i>	<i>100/10</i>
<i>Какао на молоке и печенье</i>	<i>200/34</i>
<i>Каша рисовая молочная с маслом и с сахаром</i>	<i>200/5/5</i>

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто :	Нетто :
1.	Молоко	400	400
2.	Рис	39	39
3.	Масло	15	15
4.	Хлеб в ассортименте	100	100
5.	Какао	4	4
6.	Сахар	31	31

7.	Соль	1	1
8.	Печенье	34	34

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Каша рисовая молочная имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на двенадцать дней недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на все блюда в меню. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр.

Работают в спецодежде. Для мытья посуды используют специальные средства и таблетизированный хлор. Уборочный материал хранится отдельно, санитарное состояние зала столовой – хорошее

Санитарный день – суббота, уборки проводятся ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет шеф-повар Аушева А.А.

В уголке потребителя вывешены 12- дневное и ежедневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся, график проветривания столовой.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.


Замечания:

Замечаний нет.




Директор гимназии  Добриева З.И.

Члены комиссии:

зам. директора по НК Акилова С.С., член комиссии ;

Евлоева П.С., председатель профкома, член комиссии ;

член род.комитета 4 «а» класса: Таркоева А.М. ;

член род.комитета, 4 «в» класс: Евлоева Х.М. 