

## Акт

20 сентября 2022 г.

Комиссия в составе: председателя бракеражной комиссии Ульрих И.В., члена бракеражной комиссии Пономаревой Н.В., в присутствии зав. производством столовой ИП Гуту А.Э. Матросовой Р.А.

провела проверку питания учащихся в здании на ул. Костычева 33.

В ходе проверки установили:

1. При транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания санитарно-гигиенические правила соблюдены в полном объеме.
2. Проверены сертификаты качества продуктов. Все сертификаты качества имеются, сроки реализации продукции соответствуют.
3. Складские и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.
4. Выдача горячих блюд начинается за 7 минут до конца урока, сервировка производится работниками столовой.
5. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам: (завтрак: салат витаминный – 60гр., котлеты рыбные - 90 гр., рис с овощами – 150 гр., кофейный напиток с молоком – 200 мл., хлеб пшен. – 30 гр., хлеб ржаной – 20 гр.). Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
6. Контрольные блюда в наличии.
7. Технологическое оборудование в исправном состоянии.
8. Документация по питанию (журналы) заполнена своевременно.
9. Все сотрудники находятся на рабочем месте в масках и перчатках, запас СИЗов и антисептиков имеется в полном объеме, есть бесконтактный термометр.
10. Ведется журнал здоровья и журнал обработки поверхностей.

Рекомендовано :

1. Зав. производством постоянно контролировать температуру выдаваемых горячих блюд.
2. Классным руководителем проводить разъяснительную работу с родителями и учащимися о пользе горячего питания и культуре поведения в столовой.

Ульрих И.В.. 

Пономарева Н.В.. 

Матросова Р.А.. 