

Отчет о работе бракеражной комиссии

от 22.11.2024 года

22.11.2024 г.. членами комиссии в составе:

1. Белоусовой С. В. - председатель комиссии (зам. директора по УВР)
 2. Дивин Ж. Н. - медсестра школы
 3. Павловой Ю. Ю. – зав. производством
 4. Арутюновой Н. Н. – председатель Управляющего совета школы
- проведена проверка с целью изучения организации питания в школе

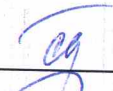
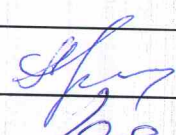
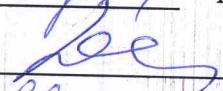
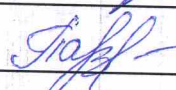
Проверкой установлено:

1. Вся документация на пищеблоке школы ведётся в соответствии с установленными требованиями. В наличии все сопроводительные документы и сертификаты качества на продукты питания и продовольственное сырье, кроме технологических карт
2. 10-дневное примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Ежедневное меню соответствует примерному циклическому меню.
3. В ассортимент ежедневного меню, составленного на десять дней, включены овощи, мясные, рыбные (1 раз в неделю), крупы, макаронные изделия, молочные продукты. Качество приготовленных блюд в столовой школы в целом удовлетворительное.
4. В столовой ведётся «Бракеражный журнал». В журнале записываются наименования блюд и вес готового блюда. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи.
5. Из буфетной продукции, согласно утвержденному ассортиментному минимуму, имеются соки, вода негазированная, выпечка и кондитерские изделия.
6. При взвешивании готовых блюд вес указанных блюд соответствовал весу, указанному в меню. Запрещённых блюд не выявлено.
7. На пищеблоке имеются моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. В целом, санитарное состояние пищеблока и вспомогательных помещений соответствует санитарно-техническим нормам.

8. Витаминизация проводится за счет включения в меню салатов, овощей, фруктов
9. Дежурство учителей в обеденном зале организовано удовлетворительно.
10. Для учащихся льготных категорий организовано бесплатное горячее питание в соответствии с расписанием.
11. Треснутая посуда заменяется.

Рекомендации комиссии:

1. Классным руководителям следить за поведением учащихся в столовой, постоянно проводить беседы с учащимися о режиме питания, о недопустимости выбрасывания пищи в отходы.
2. Сотрудникам столовой следить за организацией питьевого режима для учащихся в обеденном зале и его санитарным состоянием.

	Белоусова С. В.
	Арутюнова Н. Н.
	Дивин Ж. Н.
	Павлова Ю. Ю.