

**Акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся
бракеражной комиссией от 29.04.2023
МАОУ «Открытая школа» г. Перми**

ФИО и должность лиц, проводивших проверку:

Состав комиссии: Шитов А.А., председатель бракеражной комиссии

Кузина Р.Р., ответственный за организацию питания

Сарапульцева Т.А., фельдшер

Кунакаева Р.Н., представитель от родителей

Критерии проверки

1. Соблюдение графика приема пищи в столовой - **соблюдается**
2. Соблюдение технологии приготовления блюд – **приготовление блюд в соответствии с технологическими картами**
3. Соответствие фактического меню питания утвержденному примерному меню
 - по наименованию блюд - **соответствует**
 - по весу и объему порции - **соответствует**
4. Витаминизация третьих и сладких блюд – **витаминизация напитков**
5. Контроль взвешивания порций показал – **нарушений нет**
6. Оценка отбора и хранения суточных проб - **соблюдается**
7. Контроль входящего сырья и продукции
8. Соблюдение условий хранения продуктов:
 - раздельное хранение сырых и готовых продуктов - **соблюдается**
 - наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях – **имеются**
9. Содержание пищеблока:
 - санитарное состояние - **удовлетворительное**
 - исправность вентиляции - **исправна**
 - хранение чистой посуды – **хранение на стеллажах**
 - состояние кухонной и столовой посуды - **удовлетворительное**
 - наличие маркировки на посуде и инвентаре - **имеется**
 - хранение пищевых отходов - **соблюдается**
10. Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока:
 - ведение Журнала здоровья - **ведётся**
 - создание условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены – **условия созданы**
 - обеспеченность спецодеждой - **обеспечены**
 - наличие средств индивидуальной защиты в работников пищеблока (перчатки, маски) - **имеются**
11. Температурный режим готовой продукции **соблюдается.**
12. Выводы и рекомендации
 1. График приёма пищи и технология приготовления **соблюдаются.**
 2. Журнал бракеража **ведётся.**
 3. Температура приготовленных блюд **соответствует нормам.**
 4. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют объёмам заявленным в меню.**