

**Акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся
бракеражной комиссией 31.03.2023
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. Оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий (выписка из Журнала бракеража готовой продукции»)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия
1	2	3	4	5
31.03.2023 в 8:40	9:00	Рис отварной	Рис отварен до готовности	Разрешено к реализации
31.03.2023 в 8:40	9:00	масло	Вкус и запах соответствуют свежему продукту.	Разрешено к реализации
31.03.2022 в 8:40	9:00	чай	Аромат и вкус напитка характерный для чая, сладкий.	Разрешено к реализации

4. Температура готовых блюд соответствует нормативной

5. Соответствие фактического меню питания утвержденному примерному меню

- по наименованию блюд - **соответствует**

- по весу и объему порции - **соответствует**

6. Оценка отбора и хранения суточных проб - **соблюдается**

7. Контроль входящего сырья и продукции –**нарушений не обнаружено**

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**