

Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 26.09.2025

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное накрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора накрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ООО «Коинур».

Холодильное оборудование на раздаче исправно, в горячем цехе неисправный холодильник. На таре с полуфабрикатами нет даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Гигиенические средства и одноразовые полотенца для персонала в наличии.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) нет градусников измерения температуры.

Овощной цех. Есть холодильник для овощей с электронным градусником температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в хорошем состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и разделочные доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте непосредственно перед приготовлением. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц в доготовочном цехе.

В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции. Журналы заполняются систематично.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован. В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.

Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.

Используется шкаф для хранения спецодежды персонала.

Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

Бесплатное питание – 301 человек (начальная школа); ОВЗ – 11 человек; дети из М/Б семей – 42 человек; дети из малоимущих семей – 2 человек; ГПД – 20 человек.

Замечания:

1. Отсутствуют термометры для контроля температурного режима.
2. Алюминиевые кастрюли подлежат замене на посуду из нержавеющей стали.
3. На полуфабрикатах отсутствует маркировка, содержащая информацию о дате изготовления, сроке годности и составе.
4. Выявлена неисправность холодильного оборудования в горячем цехе.

26.09.2025

Бракеражная комиссия:

Осипова М.В. (зам.директора по УВР) _____

Петровская Т.В. (социальный педагог) _____

Сокаева Г.В. (учитель) _____

Штаничева И.В. (учитель) _____

Григорьева Л.А. (медицинский работник) _____

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) _____