

Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии

№1

«28» сентября 2023г.

Состав бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

Члены бракеражной комиссии систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд по классам, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад (в соответствии сертификата качества).

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, контейнеры, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания, поставляемые в пищеблок школьной столовой согласно поданных заявок. С готовых блюд снимается проба готовых блюд членами бракеражной комиссии, производятся соответствующие записи в журнал. Выдача пищи производится согласно графику. Для информации родителей вывешивается ежедневное меню. Они имеют возможность ежедневно знакомиться с меню. Для них оформляются информационные стенды по вопросам питания детей школьного возраста.

Члены комиссии:

Комаристая В.П.

Гришаева М.А

Камаева М.А.

Сыроежко В.В

Шульга А.А.



Ответственный по питанию:



Т.Н.Дутова



Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии

№ 2

« 10» октября 2023 г.

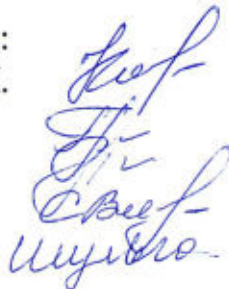
Состав бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

В ходе проверки питания в пищеблоке школьной столовой МОУ «СОШ № 3 г. Зеленокумска» выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в пищеблоке школьной столовой в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества, бой) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, контейнеры, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляемые в пищеблок школьной столовой согласно поданных заявок. С готовых блюд снимается проба готовых блюд членами бракеражной комиссии, производятся соответствующие записи в журнал. Выдача пищи производится согласно графику.

Для информации родителей вывешивается ежедневное меню. Они имеют возможность ежедневно знакомиться с меню. Для них оформляются информационные стенды по вопросам питания детей школьного возраста.

Члены комиссии:  
Комаристая В.П.  
Гришаева М.А  
Камаева М.А.  
Сыроежко В.В  
Шульга А.А.



Ответственный по питанию:



Т.Н.Дутова



Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии

№ 3

« 20» ноября 2023 г.

Состав бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

В соответствии с планом контроля бракеражной комиссии была проведена проверка пищеблока школьной столовой МОУ «СОШ № 3 г. Зеленокумска», по результатам которой можно отметить, что: складское помещение для хранения продуктов питания соответствует требованиям. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, контейнеры, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Соблюдаются санитарно – гигиенические нормы при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания. Включен различный ассортимент блюд, кондитерских изделий(булочки, пирожки, пицца, сосиска в тесте, котлета в тесте) скомплектованные по отдельным приемам пищи, с указанием состава и пищевой ценности блюд. Перед каждой выдачей пищи снимается проба готовых блюд. Членами бракеражной комиссии было отмечено, что в пищеблоке соблюдается чистота и порядок. Продукты питания хранятся в соответствующей таре, соблюдаются сроки хранения и реализации. Продукты питания соответствуют физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. При оценке качества готовых блюд нарушений не обнаружено. Объем приготовленной пищи соответствует объему разовых порций и количеству учащихся.

Члены комиссии:

Комаристая В.П.

Гришаева М.А.

Камаева М.А.

Сыроежко В.В.

Шульга А.А.

Ответственный по питанию:



Т.Н.Дутова



Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии

№ 4

« 21 » декабря 2023 г.

Состав бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

В ходе проверки питания в пищеблоке школьной столовой МОУ «СОШ № 3 г. Зеленокумска» выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в пищеблоке школьной столовой в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества, бой) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, контейнеры, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляемые в пищеблок школьной столовой согласно поданных заявок. С готовых блюд снимается проба готовых блюд членами бракеражной комиссии, производятся соответствующие записи в журнал. Выдача пищи производится согласно графику.

Для информации родителей вывешивается ежедневное меню. Они имеют возможность ежедневно знакомиться с меню. Для них оформляются информационные стенды по вопросам питания детей школьного возраста.

Члены комиссии:

Комаристая В.П.

Гришаева М.А.

Камаева М.А.

Сыроежко В.В.

Шульга А.А.

Ответственный по питанию:



Т.Н.Дутова





Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии

№ 5

« 24» января 2024 г.

Состав бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

В соответствии с планом контроля бракеражной комиссии была проведена проверка пищеблока школьной столовой МОУ «СОШ № 3 г. Зеленокумска», по результатам которой можно отметить, что: складское помещение для хранения продуктов питания соответствует требованиям, но находится в неудовлетворительном состоянии. Не соблюдаются требования к хранению продуктов, хотя и имеются в наличии стеллажи, контейнеры, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Перед каждой выдачей пищи снимается проба готовых блюд. Членами бракеражной комиссии было отмечено, что в пищеблоке грязно, сотрудниками пищеблока школьной столовой не соблюдается чистота и порядок. Продукты питания хранятся в соответствующей таре, но поварами не соблюдаются сроки хранения и реализации продуктов (овощи чистятся в пятницу на приготовления их в понедельник). Продукты питания не всегда соответствуют физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. При оценке качества готовых блюд обнаружены нарушения. Пища приготовлена не в соответствии с технологическими картами. Объем приготовленной пищи не соответствует объему разовых порций. Сотрудники пищеблока не выполняют свои должностные обязанности в полном объеме.

Члены комиссии:

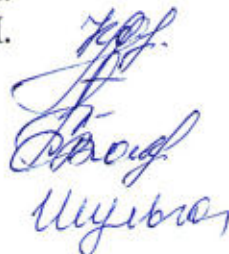
Комаристая В.П.

Гришаева М.А.

Камаева М.А.

Сыроежко В.В.

Шульга А.А.



Ответственный по питанию:



Т.Н.Дутова



Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии

№ 6

« 08» февраля 2024 г.

Состав бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

В ходе проверки питания в пищеблоке школьной столовой МОУ «СОШ № 3 г. Зеленокумска» выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока школьной столовой находится в хорошем состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в пищеблоке школьной столовой в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества, бой) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, контейнеры, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляемые в пищеблок школьной столовой согласно поданных заявок. С готовых блюд снимается проба готовых блюд членами бракеражной комиссии, производятся соответствующие записи в журнал. Выдача пищи производится согласно графику.

Для информации родителей вывешивается ежедневное меню. Они имеют возможность ежедневно знакомиться с меню. Для них оформляются информационные стенды по вопросам питания детей школьного возраста.

Члены комиссии:

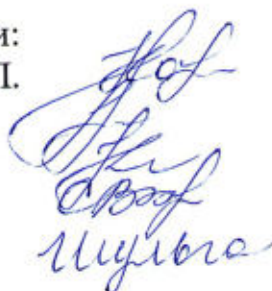
Комаристая В.П.

Гришаева М.А.

Камаева М.А.

Сыроежко В.В.

Шульга А.А.



Ответственный по питанию:



Т.Н.Дутова



## Справка по результатам проведения работы бракеражной комиссии

№ 8

« 22 » апреля 2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт-справка составлена в присутствии бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–шеф- повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

Мы ниже подписавшие составили настоящий акт в том, что 22.04.2024 года в 13.25 была проведена проверка работы пищеблока, качества блюд, готовой пищи и обслуживания школьной столовой.

В ходе проверки питания в пищеблоке школьной столовой МОУ «СОШ № 3 г. Зеленокумска» выявлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для сушки рук электросушилка и бумажные полотенца.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
8. Ведётся бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

	Наименование блюда	Выход в гр.	Контрольное взвешивание	Качество приготовления
завтрак	Каша рисовая молочная	210	норма	хорошо
	Яйца вареные	40	норма	хорошо
	Масло сливочное "Крестьянское", 72,5% жирности, порциями	10	норма	хорошо
	Сыр "Российский" твердых сортов, порциями	15	норма	хорошо
	Чай с сахаром и лимоном	200	норма	хорошо
	Хлеб пшеничный	40	норма	хорошо
обед	Овощи свежие (огурцы)	60	норма	хорошо
	Борщ с капустой и картофелем	250	норма	хорошо
	Рыба запеченная в сметанном соусе	140	норма	хорошо
	Картофельное пюре	150	норма	хорошо
	Кисель из замороженных ягод	200	норма	хорошо

Хлеб пшеничный	30	<i>коф</i>	<i>коф</i>
Хлеб ( ржано- пшеничный)	30	<i>коф</i>	<i>коф</i>

Выводы и предложения: Внешний вид и качество питания соответствует нормативным требованиям.

ЧЛЕНЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:

- Комаристая В.П. - *коф*
- Гришаева М.А. - *коф*
- Камаева М.А. - *коф*
- Сыроежко В.В. - *коф*
- Шульга А.А. - *коф*

Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии

№ 7

« 20» марта 2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт-справка составлен в присутствии бракеражной комиссии:

- Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии
- Гришаева М.А.–шеф- повар- член бракеражной комиссии
- Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии
- Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.
- Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 20.03.2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качества блюд, готовой пищи и обслуживания школьной столовой.

В ходе проверки питания в пищеблоке школьной столовой МОУ «СОШ № 3 г. Зеленокумска» выявлено, что оборудование и санитарно- гигиеническое состояние пищеблока школьной столовой находится в хорошем состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в пищеблоке школьной столовой в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества, бой) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, контейнеры, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляемые в пищеблок школьной столовой согласно поданных заявок. С готовых блюд снимается проба готовых блюд членами бракеражной комиссии, производятся соответствующие записи в журнал. Выдача пищи производится согласно графику.

Для информации родителей вывешивается ежедневное меню. Они имеют возможность ежедневно знакомиться с меню. Для них оформляются информационные стенды по вопросам питания детей школьного возраста.

Члены комиссии:

Комаристая В.П.

Гришаева М.А

Камаева М.А.

Сыроежко В.В

Шульга А.А.



Ответственный по питанию:



Т.Н.Дутова





АКТ  
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
по питанию учащихся

от 16.05.2024г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Комаристая В.П. – Заместитель директора по АХЧ – председатель бракеражной комиссии  
Гришаева М.А.–шеф- повар- член бракеражной комиссии  
Камаева М.А. – учитель начальных классов – член бракеражной комиссии  
Сыроежко В.В – педагог-психолог – член бракеражной комиссии.  
Шульга А.А.- член общешкольного родительского комитета

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 16 мая 2024 года в 12.25 мин.была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2 и 3 блюд.

Выводы и предложения: в МОУ «СОШ №3 г.Зеленокумска» горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам. Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.

Члены комиссии:

Комаристая В.П. –  
Гришаева М.А.–  
Камаева М.А. –  
Сыроежко В.В –  
Шульга А.А.-



