

Акт бракеражной комиссии ГБОУ школы №4
от 12 февраля 2024 года.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: Подтележникова Т.Л., медицинская сестра, Яковлева О.Н., ответственная за организацию питания в школе, Бутятова Л.В. педагог – организатор, Акбулатова Е.Ф. заведующая производством пищеблока проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока 12 февраля 2024 г.

На 2-м отделении по адресу: ул. Гаванская, дом 52 обучаются 48 учащихся. 12 школьников получают 100% компенсацию, остальные обеспечены бесплатным двухразовым питанием. Столовая оборудована на 25 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием.

В течение всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой, в столовой установлен пурифаер.

В меню на 12.02.24 включены:

Завтрак:






Обед:

Бутерброд с маслом сливочным	10/25 г.	Огурец солёный порционно	60 г.
Каша гречневая молочная	180 г.	Щи по-уральски с крупой и курицей	200/5 г.
Чай с лимоном	200/5 г.	Шницель рубленный мясной	90 г.
Яблоко свежее	100 г.	Макаронные изделия отварные	150 г.
Печенье	25 г	Сок фруктовый	200 г
		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40 г
		Батон обогащенный микронутриентами	50 г

Щи по-уральски с крупой и курицей со сметаной густые и вкусные. Шницель рубленный мясной приятный на вкус и заявленного веса. Макаронные изделия отварные рассыпчатые, не склеенные. Приготовление качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее.

В меню систематически включаются свежие фрукты, салаты и винегрет. Контрольные блюда расположены на полке перед раздачей. Калькуляция составлена правильно. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учёта случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно. Электрооборудование, технологическое, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. На всех ёмкостях имеется соответствующая маркировка.

И.о. директора школы:
Члены комиссии:

 /Н.А.Стрижак/
 /Т.Л.Подтележникова/
 /О.Н.Яковлева/
 /Акбулатова Е.Ф./
 /Бутятова Л.В./

Акт бракеражной комиссии ГБОУ школы №4
от 13 февраля, 2024 года.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: Подтележникова Т.Л., медицинская сестра, Яковлева О.Н., ответственная за организацию питания в школе, Бутятова Л.В. педагог – организатор, Александрова В.А. заведующая производством пищеблока проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока 13 февраля, 2024 года.

На 1-м отделении по адресу: Средний пр, дом 80 обучаются 98 учащихся. 8 школьников получают 100% компенсацию, остальные обеспечены бесплатным двухразовым питанием. Столовая оборудована на 40 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием.

В течение всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой, в столовой установлен пурифаер.

В меню на 13.02.24 включены:

Завтрак:

Обед:



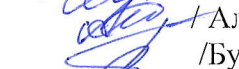


Пудинг из творога с джемом	150/20 г.	Салат из свежей капусты с огурцом	60 г.
Чай с сахаром	200/5г.	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной.	200/5/5 г.
Батон обогащенный микроэлементами	25 г	Фрикадельки куриные в соусе молочном	240 г.
Апельсин свежий	170 г.	Рис отварной	150 г.
		Кисель из плодов шиповника	200 г
		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40 г
		Батон обогащенный микроэлементами	50 г

Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной оказался жидковат и с минимальным содержанием мяса. Фрикадельки куриные в соусе молочном приятные на вкус и заявленного веса. Приготовление качественное. Рис отварной рассыпчатый, соли и масла достаточно. Салат из свежей капусты с огурцом понравился, но в нём много масла. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее.

В меню систематически включаются салаты и винегрет. Контрольные блюда расположены на полке перед раздачей. Калькуляция составлена правильно. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учёта случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно. Электрооборудование, технологическое, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. На всех ёмкостях имеется соответствующая маркировка.

И.о. директора школы:

Члены комиссии:

 /Н.А.Стрижак/
 /Т.Л.Подтележникова/
 /О.Н.Яковлева/
 /Александрова В.А./
 /Бутятова Л.В./