

Акт бракеражной комиссии ГБОУ школы №4  
от 27 апреля 2026 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 27 апреля 2026 года.

На 1-м отделении по адресу: Средний проспект, дом 80 обучаются 98 учащихся. 11 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 27.04.26 включены:

Завтрак:

Обед:

|                                |         |                                                   |           |
|--------------------------------|---------|---------------------------------------------------|-----------|
| Бутерброд с маслом сливочным   | 10/25 г | Огурец солёный                                    | 60 г      |
| Каша гречневая молочная вязкая | 180/5 г | Щи по-уральски со сметаной                        | 200/5/5 г |
| Чай с лимоном                  | 200/5 г | Филе индейки по-строгановски                      | 100 г     |
| Мандарин свежий                | 100 г   | Макаронные изделия                                | 150 г     |
| Печенье                        |         | Сок фруктовый                                     | 200 г     |
|                                |         | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами | 40 г      |
|                                |         | Батон обогащенный микронутриентами                | 50 г      |

Щи по-уральски со сметаной густые, ароматные с достаточным содержанием мяса. Филе индейки по-строгановски очень понравились и было заявленного веса. Приготовление качественное. Солёный огурец по структуре хрустящий, по очень солёный. Имеется меню на две недели, меню разнообразное.

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. Посуды со сколами и трещинами не обнаружено. На всех ёмкостях имеется соответствующая маркировка.

Директор школы:

Члены комиссии:



М.В. Кузнецова/

Т.Л. Подтележникова/

/ О.Н. Яковлева /

+ В.А. Александрова/

/ Л.В. Бутятова/