

АКТ № 1
бракеражной комиссии

«29» 08 2024 г.
Время составления акта 10:50

Настоящий акт составлен членами бракеражной комиссии по проверке работы пищеблока по следующим показателям:

1.О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года

2.О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока

По первому вопросу слушали: Заместителя директора по АХЧ он известил слушающих о том, что пищеблок и обеденный зал полностью готов к принятию детей на новый 2024-2025 учебный год. Проведена проверка электрооборудования столовой, инвентаря. Нарушений не выявлено.

По первому вопросу слушали: Диет сестру школы Токаеву Н. Г., которая сообщила, что при проверке пищеблока работники столовой все прошли медицинский осмотр и имеют допуск к работе.

Решение: Пищеблок столовой на начало 2024-2025 учебного года готов к организации питания учащихся школы. Составу бракеражной комиссии продолжить в течение учебного года проверку пищеблока.

Члены бракеражной комиссии:

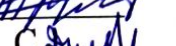
Смагулова Н.А. 

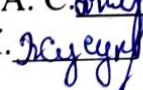
Токаева Н.Г. 

Литвинова А. С. 

Бештоев А.И. 

Токарев М.А. 

Джайлибаева А. С. 

Жусупова Г.К. 



АКТ № 2
бракеражной комиссии

«5» 09 2024 г.
Время составления акта 11.05

Настоящий акт составлен членами бракеражной комиссии по проверке работы пищеблока по следующим показателям:

- 1 Соблюдение технологии приготовления пищи, норм, закладки сырья.
- 2 Соблюдение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления пищи

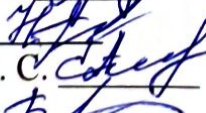
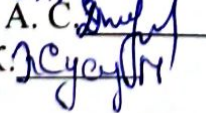
По первому вопросу слушали: члена бракеражной комиссии шеф повара Жусупову Г. К., с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура, время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

По второму вопросу слушали: члена бракеражной комиссии Диет сестру Токаеву Н. Г., которая пояснила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд.) Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Решили:

1. продолжить проводить оценку качества блюд и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формы, оформлять подписями.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска вновь приготовленной партии.

Члены бракеражной комиссии:

Смагулова Н.А. 
Токаева Н.Г. 
Литвинова А. С. 
Бештоев А.И. 
Токарев М.А. 
Джайлибаева А. С. 
Жусупова Г.К. 

