



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»  
ИНН 0545020580, КПП 055401001,  
РД, 368300, г. Каспийск, Орджоникидзе, 8 kas.shola1@mail.ru т. 5-22-40, 5-20-73

**АКТ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ  
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ «СОШ №1»  
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

от 17 ноября 2020 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии

**Гамидова С.Д., заместитель директора по УВР,  
председатель комиссии;**

**Рамазанов И.М., заведующий хозяйственной частью, член  
комиссии;**

**Мирзаева А.М., председатель профкома, член комиссии;**

**Кадиева Т.С., медицинский работник;**

**Багомедова П.С., медицинский работник;**

**Газалиева С. М., родительский комитет;**

**Трубаева Е.М., зам. директора по УВР;**

17 ноября 2020 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока.

В школе обучается 1047 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 1047 учащихся. Столовая оборудована на 120 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

В меню на 19.11.20 включены:

Каша рисовая 2,94 x 100г

Биточек из говядины 13,38 x 40 г

Овощи свежие ( помидоры). 1,85 x 18,7 г

Суп гороховый 5,49 x 250 гр

Хлеб ржаной 0,87 х 30г  
Хлеб белый 0,87 х 30г  
Компот из сухофруктов. 0,96 х 200/15  
Итого: 61 рубль.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. При закладке продуктов присутствовали зам директора по АХЧ Рамазанов И.М. и Кадиева Т.С. Каша рисовая и биточек имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальценированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 11.30 до 12.30 часов. Санитарный день - суббота, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка.

В уголке потребителя вывешено 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы.

Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Директор школы:  Ф.Г. Алиева

Члены комиссии:  Гамидова С.Д.

 Трубаева Е.М.

 Мирзаева А.М.

 **Кадиева Т.С.**

 **Багомедова П.С.**

 **Газалиева С.М.**

