

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинская школа-интернат, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы»
(ГБОУ СО «Тавдинская школа-интернат»)

Лесная ул., д. 4, г. Тавда 623950
тел. (34360) 5-25-15, 5-21-11, факс (34360) 5-25-15
E-mail: tskoshi@mail.ru
ОКПО 55792488, ОГРН 1026601905593,
ИНН/КПП 6634007906/667601001

Справка о работе бракеражной комиссии по оценке качества питания обучающихся

Цель проверки: проверка качества готовой продукции.

Комиссия в составе:

1. Директор школы-интерната – Науменко Л.Г.
2. Заведующая производством – Бабуло Н.В.;
3. Медицинский работник – Гридина-Черкезия М.Ю.

В период с 04.09.2023 г. по 08.09.2023 г. членами бракеражной комиссии проводились выборочные контрольные мероприятия по качеству питания обучающихся, а также контролю организации питания обучающихся.

В ходе проверок был осуществлен контроль:

Наименование мероприятия	Срок проведения	Ответственные	Выводы. Рекомендации.
Пробы готовой продукции.	ежедневно 8-30,11-50.	Науменко Л.Г. Бабуло Н.В. Гридина-Черкезия М.Ю.	Бракераж готовых блюд проводится ежедневно согласно Положению о бракеражной комиссии. Замечаний нет.
Контроль весового содержания готовых блюд.	ежедневно	Бабуло Н.В.	Вес порций соответствует содержанию меню. Отмечены отклонения от весовой нормы +/- 5-7 гр.
Соблюдение графика питания.	ежедневно	Бабуло Н.В.	нарушений не выявлено
Соблюдение правил поведения.	ежедневно	Гридина-Черкезия М.Ю.	проведен контроль мытья рук, соблюдения правил поведения за столом. Кл.руководителям рекомендовано напоминать обучающимся о соблюдении всех требований.
Контроль приема пищи обучающимися.	ежедневно	Гридина-Черкезия М.Ю.	Отмечено индивидуальное отношение обучающихся к пище столовой ,это зависит от культуры потребляемых блюд дома. Некоторые дети не едят рыбу ,капусту ,каши. Кл. руководителям включить вопрос о

			здоровом питании в кл.родительские собрания.
Контроль пищевых отходов.	ежедневно	Науменко Л.Г. Бабуло Н.В. Гридина-Черкезия М.Ю.	Пищевые отходы собираются в общий контейнер, своевременно утилизируются.
Контроль проведения влажной уборки обеденного зала.	ежедневно	Бабуло Н.В.	Влажная уборка проходит по графику (после каждого приема пищи). Обеденные столы обрабатываются после каждого приема пищи моющим средством «AOS». Уборка производственных помещений пищеблока проводится ежедневно ,не менее 2 раз в день. Нарушений не выявлено.

2. Санитарное состояние пищеблока признано удовлетворительным. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии. Проведена маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.
3. Оформлены информационные стенды : «График приема пищи», «График дежурства в столовой», «Ежедневное меню», «Правила поведения в столовой», «Основы здорового питания».
4. Обеспеченность посудой – 100%.
5. Разделочные столы, доски маркированы, имеется маркировка для столов, отдельно для сырых и вареных продуктов, хлеба.
6. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.
7. Персонал пищеблока имеет медицинский допуск ,у персонала имеется два комплекта спецодежды.
8. В обеденном зале установлен рециркулятор ,который включается в соответствии с графиком в течение дня.
9. Соблюдается питьевой режим, имеется питьевой фонтанчик.
10. Столовая обслуживает в день до 112 обучающихся.
11. Складские помещения имеются, в них соблюдается правило товарного соседства.
12. Состояние моечных удовлетворительное.

08.09.2023 год

Члены комиссии:

1. Директор школы-интерната – Науменко Л.Г.



2. Заведующая производством – Бабуло Н.В.



3. Медицинский работник – Гридина-Черкезия М.Ю.


