

Отчет по бракеражной комиссии в КГУ «Сосновская СОШ» № 5

Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилам ТБ и производственной санитарии. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, чистятся с желания и, правильно пользуются столовыми приборами и вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится.

Персонал столовой знакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»

Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда) химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день, и в последующие 2-3 дня

Члены комиссии:

Рай
Ми
Шариф.

Родионов ВД
Васильев СУ
Макарова ОД

Директор
КГУ «Сосновская СОШ»
Зуменко

