

ОТЧЁТ

о проведении бракеражного контроля готовой продукции, снятии проб и контроле отпуска готовой продукции

Дата проведения: [11 сентября 2025 г.]

Место проведения: [КГУ «Общеобразовательная школа №2 п.Аршалы»]

Цель:

Осуществление контроля качества готовой продукции, соответствия веса порций установленным нормам, а также обеспечение санитарно-гигиенических требований к питанию обучающихся.

Комиссия:

- Медицинский работник: [Куманова И.М.]
- Социальный педагог: [Брагина Н.А.]
- Представитель родительского комитета: [Пиц Е.А.]

Проведённые мероприятия:

1. Бракераж готовой продукции:

Осмотр и органолептическая оценка блюд, включённых в меню дня. Оценивались внешний вид, запах, вкус, консистенция и соответствие санитарным нормам. Претензий к качеству готовых блюд не выявлено.

2. Снятие проб:

Были отобраны суточные пробы от всех наименований блюд. Пробы помещены в надлежащую тару, промаркированы и переданы на хранение в соответствии с установленными требованиями (при температуре +2...+6 °С на срок не менее 48 часов).

3. Контроль за отпуском готовой продукции:

Проведён замер массы порций. Фактический вес соответствует нормам, установленным в примерном меню. Нарушений не выявлено.

Выводы:

По результатам проведённого контроля:

- Качество готовой продукции соответствует санитарным нормам и требованиям.
- Отпуск блюд производится в соответствии с нормами по массе порций.
- Нарушений по органолептическим показателям не зафиксировано.
- Готовая продукция **полностью соответствует плану** по ассортименту, объёму и качеству.
- Работа пищеблока организована на должном уровне, санитарные нормы соблюдаютс

Медицинский работник: _____ /Куманова И.М./

Социальный педагог: Брагина /Брагина Н.А./

Представитель родительского комитета: Пиц /Пиц Е.А./

[illegible][illegible]

