

Акт
проверки пищеблока Чукотского окружного профильного лицея
бракеражной комиссией

Город Анадырь

22 января 2024 года

Цель проверки:

1. Бракераж готовой продукции;
2. Выход готовой продукции;
3. Наличие суточных проб;
4. Соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
5. Качество поступающей продукции;
6. Условия хранения продуктов питания, сроков реализации;
7. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Время проверки: 10 часов 10 минут

Комиссия в составе председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Минко Т.В., заместителя директора по МР, членов комиссии: Казик Н.Н. заведующей общежитием (интернатом) (ответственной за организацию питания), Байтлеуовой Б.С., методиста, Косова Г.А., учителя информатики, в присутствии Коновальчук Л.В., заведующей складом провела проверку работы пищеблока, качество блюд готовой продукции, наличия суточных проб, условия хранения продуктов питания, сроков реализации и соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

В ходе проверки было установлено следующее:

Выход Блюд следующего ассортимента:

Меню на 22 января 2024 года:

№ п/п	Меню	Положено, грамм	Фактически, грамм	Оценка
	Обед			
1	Суп гороховый	250	252	+2
2	Мясо тушеное с луком	100/20	100/20	0
3.	Каша рисовая	200	203	+3
4	Салат	100	100	0
5	Компот из шиповника	180	184	+4
6	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	50/50	0

Питание в Чукотском окружном профильном лицее осуществляется с перспективным меню, утвержденным директором. Приготовление пищи производится с использованием технологических карт, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав, калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Поименованные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

Суточная проба имеется, хранится в холодильнике 2 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

В журнале качества поступающей продукции случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы.

При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками, работают в специальной одежде и обуви.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства «Алмадез», допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения – нарушений не выявлено.

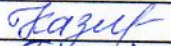
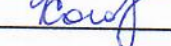
По итогам проверки признать:

1. Качество питания соответствует нормативным требованиям.
2. Суточные пробы имеются.
3. Условия хранения продуктов и сроки реализации соблюдаются.
4. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует требованиям.

Настоящий акт составлен в присутствии заведующей складом Коновальчук Л.В.

Председатель комиссии

Члены комиссии

	Т.В. Минко.
	Н.Н. Казик.
	Б.С. Байтлеуова.
	Г.А. Косов.

Ознакомлена: Заведующая складом

	Л.В. Коновальчук.
--	-------------------