

Акт
проверки пищеблока Чукотского окружного профильного лицея
бракеражной комиссией

Город Анадырь

19 февраля 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 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.

Отсутствовала председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Минко Т.В., заместителя директора по МР, командировка

В ходе проверки было установлено следующее:

Для контрольного взвешивания комиссией на столах у обучающихся было отобрано по три порции каждого блюда. Определена средняя масса блюд.

Выход Блюд следующего ассортимента:

Меню на 19 февраля 2024 года:

№ п/п	Меню	Положено, грамм	Фактически, грамм	Оценка
	Обед			
1	Борщ Сибирский	250	253	+3
2	Поджарка рыбная	100/20	104/20	+4
3.	Каша гречневая	200	200	0
4	Овощи по сезону	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.

Для сохранения теплового режима для первых и вторых блюд, на раздаче установлен мармит, который используется для поддержки перед раздачей оптимальной температуры приготовленной пищи и сохранять вкусовые качества блюда.

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.

Суточные пробы имеются. Отбор суточной пробы осуществляется поваром столовой в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике двое суток с момента окончания срока реализации блюд.

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.

Проверка сроков годности продуктов

При проверке сроков годности продуктов было выявлено следующее:

№ п/п	Наименование продуктов	Сроки
1.	Печенье «Полезный завтрак с молоком»	07.07.2024г.
2.	Изюм	31.10.2024г.
3.	Зефир «Сгущенное молоко»	12.04.2024г.
4.	Курага	31.10.2024г.
5.	Крупа ячневая	08.11.2024г.
6.	Крупа гречневая	10.12.2024г.
7.	Крупа манная	19.08.2024г.
8.	Крупа пшено	01.08.2024г.
9.	Крупа овсяная	24.04.2024г.
10.	Крупа пшеничная	10.08.2024г.
11.	Горох колотый	29.03.2024г.
12.	Молоко сухое	12.05.2025г.
13.	Мука	23.10.2024г.
14.	Компотная смесь	07.05.2024г.
15.	Рис крупнозернистый	22.01.2025г.

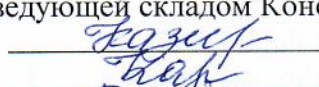
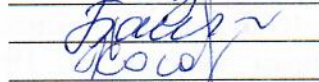
Сроки годности продуктов не нарушены.

По итогам проверки признать:

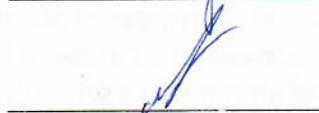
1. Качество питания соответствует нормативным требованиям.
2. Суточные пробы имеются.
3. Условия хранения продуктов и сроки реализации соблюдаются.
4. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует требованиям.

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

Члены комиссии

 Н.Н. Казик.
 Б.С. Байтлеуова.
 Г.А. Косов.

Ознакомлена: Заведующая складом

 Л.В. Коновальчук.