

Акт
проверки пищеблока Чукотского окружного профильного лицея
бракеражной комиссией

Город Анадырь

18 марта 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: Минко Т.В., председатель комиссии по контролю за качеством организации питания, заместитель директора по МР, 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:

Питание в столовой Чукотского окружного профильного лицея 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 контрольного взвешивания комиссией и определения средней массы блюд на столах у обучающихся было отобрано по три порции каждого блюда. Результат взвешивания отражен в таблице.

Выход Блюд следующего ассортимента:

Меню на 19 февраля 2024 года:

№ п/п	Меню	Положено, грамм	Фактически, грамм	Оценка
	Обед			
1	Щи Уральские	250	254	+4
2	Поджарка свиная	100/20	102/20	0
3.	Каша гречневая	200	202	+2
4	Овощи по сезону	100	100	0
5	Компот из шиповника	180	183	+3
6	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	50/50	0

Порции соответствуют норме. Контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

При дегустации комиссия провела оценку всех блюд на вкус, консистенцию, сочность. Предлагаемые блюда имеют приятный цвет, запах, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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.

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.	Сок яблочный	02.07.2024г.
2.	Зеленый горошек «Кубаночка»	31.10.2024г.
3.	Томаты «Дядя Ваня»	17.09.2024г.
4.	Какао-порошок «Золотой Якорь»	27.04.2024г.
5.	Кисель «Абрикос»	07.11.2024г.
6.	Чай «Индус»	14.08.2024г.
7.	Мак	21.05.2025г.
8.	Дрожжи	05.02.2025г.
9.	Сыр «Голландский брусковой»	06.04.2024г.
10.	Колбаса варенная молочная	21.04.2024г.
11.	Компотная смесь	07.05.2024г.
12.	Рис крупнозернистый	22.01.2025г.

Наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках и упаковках в момент хранения продуктов имеются. Сроки годности продуктов не нарушены.

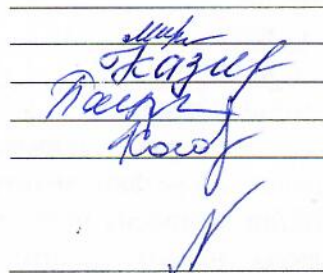
Правила товарного соседства соблюдены.

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



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

Ознакомлена: Заведующая складом

Л.В. Коновальчук.