

**Акт**  
**проверки пищеблока Чукотского окружного профильного лицея**  
**бракеражной комиссией**

Город Анадырь

11 января 2025 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, Косова Г.А., учителя информатики, Казик Н.Н. заведующая общежитием (интернатом) (ответственная за организацию питания), Байтлеовой Б.С., методист, в присутствии Деминой А.А., заведующей производством (шеф-повар) 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:**

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. На момент проверки наличие технологических карт имелось.

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.

Членами комиссии была проведена дегустация и взвешивание блюд.

При взвешивании полученная масса порции блюд из меню соответствует норме, а именно: Меню на 16 декабря 2024 года:

№ п/п	Меню	Положено, грамм	Фактически, грамм	Оценка
	Обед			
1	Щи из квашенной капусты	250	252	соответствует
2	Котлеты рыбные	100/20	100/20	соответствует
3.	Каша перловая	200	203	соответствует
4	Салат Степной	100	100	соответствует
5	Компот из сухофруктов	180	183	соответствует
6	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	50/50	соответствует

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

При дегустации члены комиссии признали, что вкусовые качества блюд соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет, 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.	Горох	08.03.2025г.
2.	Крупа кукурузная	15.06.2025г.
3.	Крупа манная	13.03.2025г.
4.	Макаронны	17.04.2025г.
5.	Масло подсолнечное	01.06.2025г.
6.	Молоко сухое	12.05.2025г.
7.	Огурцы консервированные	15.02.2025г.
8.	Паста томатная	22.06.2026г.
9.	Повидло яблочное	01.06.2025г.
10.	Рис шлифованный	14.01.2025г.
11.	Томаты в собственном соку	15.03.2025г.
12.	Шиповник	15.06.2026г.

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 производством Деминой А.А.

Члены комиссии

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

Ознакомлена: заведующая производством

А.А. Демина

