

Акт
проверки пищеблока Чукотского окружного профильного лицея
бракеражной комиссией

Город Анадырь

15 декабря 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: 13 часов 40 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 15 декабря 2025 года:

№ п/п	Меню	Положено, грамм	Фактически, грамм	Оценка
	Обед			
1	Овощи из белокочанной капусты с морковью	100	100	соответствует
2	Суп картофельный картофельный с вермишелью	250	250	соответствует
3	Рагу из птицы	280	280	соответствует
4	Компот из сухофруктов	200	200	соответствует
5	Хлеб пшеничный	80	80	соответствует
6	Хлеб ржаной	60	60	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.	Рис круглозерный	06.11.2026г.
2.	Манная крупа	01.07.2026г.
3.	Макароны	14.04.2026г.
4.	Сок в ассортименте	01.06.2026г.
5.	Сыр Российский	21.05.2026г.
6.	Масло сливочное	14.08.2026г.
7.	Рыба свежемороженая горбуша	07.08.2027г.
8.	Морковь свежая	12.03.2026г.
9.	Изюм весовой	01.06.2026г.
10.	Компот в ассортименте	15.02.2028г.
11.	Капуста квашенная	18.02.2026г.

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



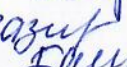
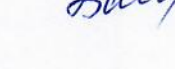

Правила товарного соседства соблюдены.

По итогам проверки признать:

1. Организацию питания признать соответствующей нормам.
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
 Т.С. Никонорова
 Г.А. Косов
 Н.Н. Казик
 Б.С. Байтлеуова

Ознакомлена: заведующая производством

А.А. Демина

