Акт
проверки пищеблока ОШ им. С.Серикова, организации и качества питания от 21.12.2022

Мы, нижеподписавшиеся: Корниенко Л.Н. – председатель комиссии, Есенкызы С.- заместитель директора по УВР, Черенкова Л.П.- завхоз пришкольного интерната, Игенбаева Е.В. –председатель попечительского совета, Якимова Н.В..- социальный педагог, Золотухина Л.В.- медицинский работник школы.

установили следующее:

1. Отсутствие следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле. Кратность обработки, согласно договора, ежемесячно. На момент проверки, при визуальном осмотре, следы жизнедеятельности грызунов отсутствуют.

2. Водоснабжение на объекте централизованное хозяйственно питьевое. Для подогрева воды установлен электроводонагреватель. На момент обследования санитарно-технические приборы, находятся в исправном состоянии.

3. Канализация централизованная, находится в исправном состоянии, на момент обследования переливов не зарегистрировано.

4. Отопление на объекте централизованное.

5. Общее искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. Для искусственного освещения используют люминесцентные лампы и энергосберегающие. В одном помещении применяют лампы одного типа. Перегоревших ламп на момент обследования не установлено. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте.

Имеется график генеральных уборок пищеблока.

6. На открывающихся фрамугах и форточках предусмотрены москитные сетки.

7. Пищеблок имеет следующий набор помещений: горячий цех совмещен с заготовочным, моечный цех, складское помещение -2, бытовая комната.

На пищеблоке имеются 2 электроплиты, жарочный шкаф, микроволновая печь, термопот -1.

Посуда имеется в достаточном количестве без сколов.

8. В наличии имеются документы, удостоверяющие безопасность сырья и продукции.

Завоз продовольственного сырья и пищевой продукции, овощей и фруктов проводится еженедельно.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов заведен, ведется по установленной форме, записи вносятся своевременно.

9. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». Сроки годности и условия хранения имеющихся в наличии пищевых продуктов выдерживаются и соответствуют срокам и условиям хранения, установленным производителем.

10. Для хранения пищевых продуктов выделено 3 складских помещения, оборудовано стеллажами, подтоварниками. При проверке хранение пищевых продуктов на полу не выявлено. На пищеблоке имеется 2 холодильника, 4 морозильные камеры, полками и ячейками для продуктов оборудованы.

11. Согласно бракеражного журнала готовой продукции приготовление запрещенных блюд не выявлено.

12. Журнал контроля качества готовой продукции заведен, ежедневный бракераж готовых блюд перед каждым приемом пищи проводится.

Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике. Наличие и соответствие 2-х дневному меню.

Во время проверки было проведено взвешивание готовых блюд, что соответствовало контрольным блюдам и нормам выдачи.

Проведена оценка качества блюд.

Меню:

Салат из белокочанной капусты

Суп гороховый с мясом

Чай с сахаром.

Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный.

Салат аккуратно нарезан, уложен горкой, заправлен подс. маслом. Консистенция упругая, вкус и запах соответствуют.

Мясо проварено, мягкое; горох хорошо разварен; овощи сохранили форму.

Вкус, цвет и запах соответствуют свежеприготовленному блюду.

Оценка: отлично

Чай с сахаром.

Жидкость золотисто-коричневого цвета, сладкий, чуть терпкий, запах соответствует свежеприготовленному напитку.

Оценка: отлично

Выпечка.

Сосиска в тесте,

Самса с мясом курицы.

Изделия хорошо пропечены, пористые. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. Запах приятный.

13. Приготовление блюд осуществляют согласно утвержденного 4-х недельного перспективного меню. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню, ассортимент продуктов питания разнообразен. Качество блюд соответствует нормам.

Блюда соответствуют технологическим картам.

14.График работы столовой соблюдается. Имеется утверждённый прайс на свободное меню. На стенде имеется заверенное меню.

15. Работники пищеблока обеспечены спецодеждой по 5 комплектов. Условия хранения личной одежды и спецодежды предусмотрены. Для хранения личной одежды при входе на пищеблок предусмотрена вешалка, тумбочка. Спецодежда хранится в специально отведённом месте на плечиках.

16. На пищеблоке работает 4 человека, ЛМК имеются на рабочем месте. Кратность прохождения периодического медицинского осмотра, гигиенического обучения соблюдаются, допуск к работе имеется.

Организацию питания признать соответствующей нормам.

Председатель комиссии: _____ *Корниенко Л.Н.*

Члены комиссии: _____ *Есенкызы С.*

_____ *Игенбаева Е.В.*

_____ *Якимова Н.В.*

_____ *Черенкова Л.П.*

_____

С актом комиссии ознакомлен повар: _____