

проверки пищеблока ОШ им. С.Серикова, организации и качества питания от 08.09.2023

Мы, нижеподписавшиеся: Корниенко Л.Н. – председатель бракеражной комиссии, Есенкызы С.- заместитель директора по УВР, Игенбаева Е.В. – председатель попечительского совета, Югай И.А. – председатель родительского комитета, 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. Арендатором заключён договор по дератизации арендованного помещения с Есильским районным отделением филиала РГП на ПХВ "Национальный центр экспертизы" КСЭК МЗ РК от 25.01.2023

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 отдельно. 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 складское помещение, оборудовано стеллажами, подтоварниками. При проверке хранение пищевых продуктов на полу не выявлено. На пищеблоке имеется 2 холодильника, 2 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:

*Бефстроганов из отварной говядины, в молочно-сметанном соусе;
гарнир-макаронны отварные.*

Чай черный с молоком.

Мед пчелиный.

Хлеб пшеничный.

Мясо сочное, мягкое, серовато-коричневое, соус бело-кремовый, в меру густой, запах и вкус соответствуют.

Макаронны выложены горкой, форма сохранена, легко отделяются друг от друга, консистенция мягкая и в меру плотная, вкус, цвет и запах соответствуют данному виду изделия.

Напиток имеет аромат чая, смягченный, добавленным молоком, цвет светло-коричневый, непрозрачный приятный.

Мед разлит в кесе, выданы чайные ложки; консистенция жидкая и тягучая; аромат приятный, без посторонних запахов.

Хлеб аккуратно нарезан и разложен в хлебницы; форма соответствует стандартам, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, вкус и аромат приятный, соответствует данному виду изделия.

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 3 комплекта. Условия хранения личной одежды и спецодежды предусмотрены. Для хранения личной одежды имеется гардероб. 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.

 Исенбаева Е.В.

 Югаев И.А.

 Якимова Н.В.

 Золотухина Л.В.

С актом комиссии ознакомлен повар: 