

АКТ
о результатах проверки пищеблока
бракеражной комиссией по мониторингу качества питания

Дата проверки: 28.02.2024

Проверка осуществлена членами бракеражной комиссии по мониторингу качества питания:

Председатель комиссии: Аубакирова А.К., директор РЦ

Члены комиссии: Агмалова Р.К., врач-педиатр

Ахметова К.Б., диетсестра

Жумабекова Г.Ж., мед сестра

Макатова Б.К., представитель профсоюзного комитета

Жашкеева Т.М., представитель родительского комитета

Жанбосын Ж.С., представитель родительского комитета

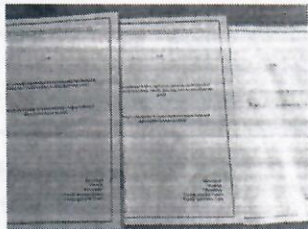
Салмекеева М.Б., секретарь

Повара: Максимова Т.Г., Арутюнова Р.Я.

Цели проверки: проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока; соответствие ежедневного меню нормам и калорийности; соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок; проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции; забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб; проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры; выявление возникновения чрезвычайных ситуаций.

В ходе мониторинга было выявлено следующее:

Цели проверки	Результат проверки	Фотоотчет
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	На должном уровне	
Соответствие ежедневного меню нормам и калорийности	Дневное меню на 29.02.24 г. полностью соответствует меню-раскладке; замены одних продуктов питания на другие не производилось; калорийность блюд, содержание в них белков, жиров и углеводов соответствует требованиям.	
Соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, проверка наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок	Приём продуктов питания от поставщиков осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН кладовщиком, поваром и диетсестрой. Замечаний к соблюдению правил хранения овощей, фруктов, сыпучих продуктов нет. Запрещенных к реализации или просроченных продуктов не выявлено.	

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции	Все продукты соответствуют требованиям ГОСТа. Закладка производилась согласно установленным правилам и нормам. Требования к кулинарной обработке продуктов соблюдались. Нарушений технологии приготовления блюд согласно тех.картам не выявлено. Вес первого, второго и третьего блюд полностью соответствовал указанному в меню-раскладке.	
Забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб	Забор суточных проб производится ежедневно, стерильными инструментами в стерильные банки с соответствующей маркировкой в установленном санитарными правилами и нормами объеме. Пробы охлаждаются на специальном подносе до комнатной температуры с последующим размещением в специально отведенном холодильнике. Собранные пробы хранятся в течение 48 часов с обязательным указанием даты забора пробы.	
Проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры	Ведение соответствующих журналов осуществляется по мере необходимости, нарушений при заполнении не выявлено. Номенклатура проставлена.	
Выявление возникновения чрезвычайных ситуаций	ЧС не выявлены.	

Выводы и рекомендации:

В феврале 2024 года нарушений в организации питания воспитанников в РЦ выявлено не было.

Конкурс на приобретение продуктов питания завершился подписанием договоров между Центром и поставщиками и своевременной доставкой всех необходимых продуктов питания.

Некачественные продукты не доставлялись, продукты без сертификатов качества не принимались.

Сроки годности строго контролировались. Наличие просроченных, некачественных или запрещенных к реализации в РЦ продуктов выявлено не было.

Перед приготовлением пищи все продукты заранее взвешивались согласно меню-раскладки и выдавались соответственно высчитанным параметрам, недовес и перевес продукции обнаружен не был.

Каждый основной прием пищи контролировался органолептически, при соответствии требованиям к качеству готового блюда продукция допускалась до проведения контрольного взвешивания соответственно возрастам воспитанников и последующей выдачи по группам.

Постоянно поварами проводился забор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Оборудование пищеблока должным образом обрабатывается, в холодильных и морозильных установках соблюдается температурный контроль.

Исполнитель

