

АКТ

о результатах проверки пищеблока

бракеражной комиссией по мониторингу качества питания

Дата проверки: 29.03.2024

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

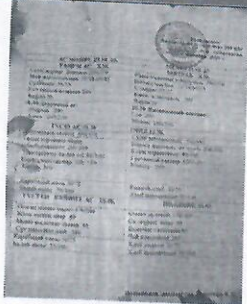
Жанбосын Ж.С., представитель родительского комитета

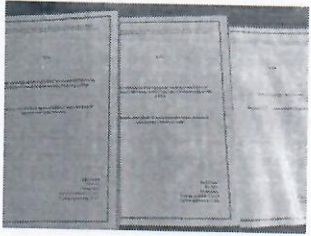
Салмекеева М.Б., секретарь

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	удовлетворительное	
Соответствие ежедневного меню нормам калорийности	Перспективное двухнедельное меню составляется в соответствии энергетической ценности питания детей энергетическим затратам; соответствие химического состава пищи физиологическим потребностям организма ;максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности; оптимальный режим питания; правильное приготовление пищи, обеспечивающее их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности; учет индивидуальных особенностей детей; обеспечение санитарно-гигиенических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания , их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.	

Соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, проверка наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок	Продукты питания доставляются в РЦ поставщиками, которые выиграли конкурс на поставку продуктов. Все продукты обязаны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность (ветеринарные справки, декларации, сертификаты качества и прочее). В момент поставки качество продуктов подвергается контролю и выбраковке диетсестрой, кладовщиком, поваром. Некачественные продукты (в т.ч. с нарушением целостности заводской упаковки, просроченным сроком годности, признаками порчи, недопустимые к реализации), продукты без документов сразу же возвращаются поставщику, о чем создается акт. Продукты хранятся с соблюдением товарного соседства, в индивидуальных промаркированных холодильниках. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Отдельный специальный холодильник выделяется для хранения суточных проб.	
Проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции	Все пищевые продукты соответствуют требованиям ГОСТа. Закладка основных продуктов производилась согласно установленным правилам и нормам. Требования к кулинарной обработке продуктов соблюдались. Нарушения порядка технологии приготовления блюд согласно тех.картам не выявлено. В ходе проверки соответствия произвольно взятой со стола детей порции блюда с контрольной порцией по весу нарушений или несоответствий при контрольном взвешивании порции воспитанника с контрольной порцией найдено не было. 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:

Работа пищеблока оценивается удовлетворительно.

Забор суточных проб производится ежедневно, стерильными инструментами в стерильные банки с соответствующей маркировкой в установленном санитарными правилами и нормами объеме.

Сроки годности строго контролировались. Наличие просроченных, некачественных или запрещенных к реализации в РЦ продуктов выявлено не было. При приготовлении готовых блюд обязательно осуществлялся контроль над соответствием технологии приготовления продукции технологической карте. Перед готовкой все продукты 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. Сотрудники пищеблока прошли обязательный медицинский осмотр, их санитарные книжки без нарушений. Оборудование пищеблока должным образом обрабатывается, соответственно промаркировано, в холодильных и морозильных установках соблюдается температурный режим.

Исполнитель _____