

АКТ
о результатах проверки пищеблока
бракеражной комиссией по мониторингу качества питания

Дата проверки: 26.04.2024

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

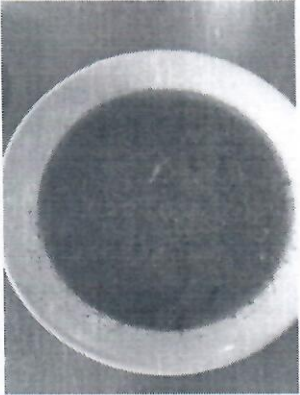

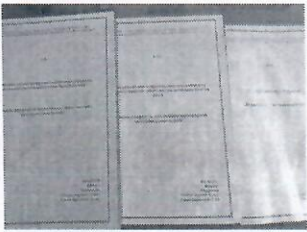
Салмекеева М.Б., секретарь

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	Санитарно-эпидемиологическое состояние помещений пищеблока соответствует гигиеническим требованиям. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, которое находится в удовлетворительном рабочем состоянии, изготовлено из разрешенных для контакта с пищевыми продуктами материалов, промаркировано, регулярно обрабатывается специальными моющими и дезинфицирующими средствами. График уборки помещений пищеблока вывешен на стенде, соблюдается по плану. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное	
Соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, проверка наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок	Все продукты обязаны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность (ветеринарные справки, декларации, сертификаты качества и прочее). 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.	

<p>Проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции</p>	<p>При организации питания в РЦ обязательно наличие двухнедельного меню, утверждаемого директором, и ежедневного меню, также утверждаемого директором, с указанием всего ассортимента готовых блюд, предлагаемых на основные приемы пищи воспитанникам учреждения. Процесс приготовления пищи основан на пошаговом выполнении технологии приготовления блюд, содержащихся в технологических картах, с последующим обязательным контролем основных органолептических требований к качеству блюда, к соответствию заявленного количества белков, жиров, углеводов и калорийности продукта к уже приготовленному блюду. Для осуществления цели проверки было произведено произвольное изъятие порции блюда со стола воспитанников с последующим его взвешиванием на электронных весах сразу же после производства контрольного взвешивания порций по возрастам</p>	
<p>Забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб</p>	<p>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.</p>	
<p>Проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры</p>	<p>Ведение соответствующих журналов осуществляется по мере необходимости, нарушений при заполнении не выявлено. Номенклатура проставлена.</p>	
<p>Выявление возникновения чрезвычайных ситуаций</p>	<p>ЧС не выявлены.</p>	

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.

Исполнитель _____ 