

**проверки столовой бракеражной комиссией**  
СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»

от 15 февраля 2024 года

**Комиссия в составе:**

Силачевой А.А. – заместителя директора по общим вопросам,  
Вилков К.А. – заместителя директора по УВР,  
Шакировой Н.В. - заведующей производством – начальника отдела организации питания,  
Золотовой О.В. – кладовщика,  
Мурлина Г.А.- воспитателя,  
Яблокова С.В.- начальника медицинского отдела

составили настоящий акт о том, что 15 февраля 2024 года была проведена проверка состояния столовой, соблюдения санитарно-гигиенических требований, качества продуктов питания и пищевой продукции в столовой СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды» согласно плану работы комиссии.

**В ходе проверки установлено:**

1. Комиссия посетила кладовые помещения – хранение продуктов; сроки изготовления, сроки годности и условия хранения некоторых товаров, маркировочные ярлыки: (икра, язык, кура, икра, горох) - без нарушений, условия хранения и температурный режим соблюдаются.
2. Мясорыбный, овощной, горячий и холодные цеха - оборудование цехов соответствует минимальному перечню оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений, инвентарь маркирован; оборудование столовой исправно, имеются резиновые коврики, имеется акт подрядной организации по обслуживанию оборудования. Имеется 2 бактерицидных рециркулятора в рабочем состоянии.
3. Комиссия проверила некоторые имеющиеся журналы (журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража поступающей продукции, журнал бракеража готовой продукции, гигиенический журнал, журнал генеральных уборок пищеблока)
4. Комиссия посетила пищеблок: явных нарушений выявлено не было: ведется производственный контроль основанный на принципах ХАССП, соблюдаются санитарно-гигиенические требования при приготовлении и раздаче пищи, приготовление пищи осуществляется по технологическим картам блюд, повара в чистой санитарной одежде, на раздаче находились в средствах индивидуальной защиты (СИЗ); суточные пробы собираются регулярно и хранятся в отдельном холодильнике. Суточные продукты промаркированы (дата и время) и хранятся в отдельном холодильнике; все оборудование на пищеблоке в рабочем состоянии; вся посуда промаркирована, используется только посуда из нержавеющей стали, новые разделочные доски из пластика. Локтевые дозаторы заменены.
5. В столовой на завтрак 15 февраля 2024 года было предложено следующее меню: Каша Овсяная «Геркулес» жидкая 150 гр., Сырники из творога 120 гр., Бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами 80 гр., Чай с сахаром и лимоном 185/15/7 мл., Йогурт фруктовый в инд. Упаковке 125 гр. Комиссией была проведена проверка органолептических и вкусовых качеств блюд, нарушений не выявлено. Меню на день соответствует утвержденному меню. При контрольном взвешивании нарушений не выявлено, все порции соответствуют выходу.
4. Тарелки и чашки чистые, без сколов. Столы убираются работниками столовой после каждого приема пищи и обрабатываются дезинфицирующими средствами.

**Выявленные замечания:** 1 нож не промаркирован; не внесены данные в чек-лист генеральной уборки складских помещений за 13.02.-14.02.2024

**Рекомендовано:** устранить замечания в ближайшее время.

**Члены комиссии:**

Силачева А.А.  
Вилков К.А.  
Шакирова Н.В.

Золотова О.В.  
Яблоков С.В.  
Мурлина Г.А.