

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

от 04 сентября 2023 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,  
Гильц А.Е.- врача

составили настоящий акт в том, что 4 сентября 2023 года была проведена проверка готовности 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. Обеденный зал: соответствует санитарным нормам и правилам безопасности на основе принципов ХАССП; количество посадочных 104; освещение естественное - 20 окон, остекление целое; искусственное освещение – светодиодные лампы – 28 шт, все работают. Оборудование столовой исправно, имеются резиновые коврики, имеется акт подрядной организации по обслуживанию оборудования. Наличие и запас моющих и дезинфицирующих средств - соответствует требованиям стандарта безопасности. Сотрудники обеспечены запасом медицинских одноразовых масок и многоразовых; одноразовыми перчатками, кожными антисептиками для обработки рук; спец. одеждой. Имеется 2 бактерицидных- рециркуляторов в рабочем состоянии. Смесители в исправном состоянии. Вывешено меню.
  2. Комиссия посетила производственные помещения и проверила некоторые имеющиеся журналы (журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража поступающей продукции, журнал бракеража готовой продукции, гигиенический журнал, журнал истории поломок оборудования, журнал генеральных уборок пищеблока) сроки изготовления, сроки годности и условия хранения некоторых продуктов, маркировочные ярлыки: (икра, греча, молоко, масло, рыба) - без нарушений.
  3. 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 отдельной 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.
  4. 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.
- Решили: Продолжать контроль организации питания в Учреждении.

**Члены комиссии:**

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



Золотова О.В.  
Гильц А.Е.  
Мурлина Г.А.

