

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

от 16 февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Силачевой А.А. – заместителя директора по общим вопросам,
Шакировой Н.В. - заведующей производством – начальника отдела организации питания,
Золотовой О.В. – кладовщика,
Мурлиной Г.А.- воспитателя,
Захаровой А.В.- медицинской сестры
составили настоящий акт в том, что 16 февраля 2023 года была проведена проверка качества продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований в столовой СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды» согласно плану работы комиссии.

В ходе проверки выявлено:

1. Комиссия посетила кладовые (сухую и овощную), проверила журнал температуры и влажности в складских помещениях, бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал поступающей пищевой продукции на склад, сроки изготовления, сроки годности и условия хранения некоторых продуктов: (мяса, куры, рыбы, конфет, джема, печенья, йогурта, масла, молока, яйца, овощи и фрукты) - без нарушений.

2. 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, доски без трещин и сколов.

3. В столовой на завтрак было предложено следующее меню:
Каша овсяная «Геркулес» жидкая 195гр., сырники из творога 120гр., мед 34 гр., бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами и маслом 95/10гр., йогурт молочный в индивидуальной упаковке 125 гр., джем 41гр., сухофрукты 30гр., вода 1000 мл.
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. Питьевой фонтанчик работает.

5. В зале столовой расположен ультрафиолетовый рециркулятор.

Замечания и рекомендации:

1. По ведомости приемки товара, в программе Вижен-софт разобраться со сроками списания продуктов;
2. Написать служебную записку на имя Арбузова П.А. о необходимости установить металлический ящик в горячем цехе, закрывающий провода;
3. Запланировать проведение генеральной уборки;
4. Разобраться с необходимостью размещения инструкций на стене;
5. Повесить локтевые (электронные) дозаторы для мыла, взамен сломанных.

Члены комиссии:

Силачева А.А.
Шакирова Н.В.

Золотова О.В.
Захарова А.В.
Мурлина Г.А.

