

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДУБНА МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
УПРАВЛЕНИЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ,
ЛИЦЕЙ № 6 ИМЕНИ АКАДЕМИКА Г.Н. ФЛЁРОВА
(ЛИЦЕЙ №6)

АКТ
бракеражной комиссии
проверки работы школьной столовой
от 14.04.2023 г.

Цель проверки: Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.

Срок проверки: 14 апреля 2023 года

Комиссия в составе:

Директор

Кренделева Н.Г.

Ответственный за питание:

Завьяловой Е.М.

Медицинский работник:

Каложная Л.И.

в присутствии

Зав.столовой

Ястребцева О.П.

В ходе проверки установлено следующее:

- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;
- производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами, и сборником рецептов;
- произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПина.

Вывод:

1. Обработка посуды и кухонного инвентаря осуществляется согласно инструкции.
2. Технология приготовления блюд соблюдается.

Директор

Отв. за питание

Медицинский работник

Зав.столовой

Н.Г.Кренделева

Е.М.Завьялова

Л.И.Каложная

О.П.Ястребцева

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДУБНА МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
УПРАВЛЕНИЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ,
ЛИЦЕЙ № 6 ИМЕНИ АКАДЕМИКА Г.Н. ФЛЁРОВА
(ЛИЦЕЙ №6)

АКТ
бракеражной комиссии
проверки работы школьной столовой
от 10.03.2023 г.

Цель проверки: Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.

Срок проверки: 10 марта 2023 года

Комиссия в составе:

Директор

Кренделева Н.Г.

Ответственный за питание:

Завьяловой Е.М.

Медицинский работник:

Каложная Л.И.

в присутствии

Зав.столовой

Ястребцева О.П.

В ходе проверки установлено следующее:

- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;
- производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами, и сборником рецептур;
- произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вывод:

1. Обработка посуды и кухонного инвентаря осуществляется согласно инструкции.
2. Технология приготовления блюд соблюдается.

Директор

Отв. за питание

Медицинский работник

Зав.столовой

Н.Г.Кренделева

Е.М.Завьялова

Л.И.Каложная

О.П.Ястребцева



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ,
ЛИЦЕЙ № 6 ИМЕНИ АКАДЕМИКА Г.Н. ФЛЁРОВА
(ЛИЦЕЙ №6)

Акт
бракеражной комиссии
проверки работы школьной столовой
15.02.23

Цель проверки: Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.

Срок проверки: 15 февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Директор

Кренделева Н.Г.

Ответственный за питание:

Завьяловой Е.М.

Медицинский работник:

Калюжная Л.И.

в присутствии

Зав.столовой

Ястребцева О.П.

В ходе проверки установлено следующее:

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляется поваром. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством.

Отбор осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками, стерильными (прокипяченными ложками), в чистую посуду (прокипяченную).

Гарниры помещаются в отдельную посуду.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Банки сразу закрываются крышками (прокипяченными), маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора).

Банки с пробамы помещают в специальный холодильник (или специальное место в холодильнике) с температурой +2 +6 на 48 часов (не считая выходных и праздничных дней);

Фрукты помещаются в банку целиком.

Посуда с пробамы маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора.

Дезинфекция используемой посуды осуществляется согласно инструкции.

Уборка столовых залов осуществляется регулярно.

Регулярно ведется Журнал качества наличия суточных проб.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Директор

Отв. за питание

Медицинский работник

Зав.столовой

Н.Г.Кренделева

Е.М.Завьялова

Л.И.Калюжная

О.П.Ястребцева



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ,
ЛИЦЕЙ № 6 ИМЕНИ АКАДЕМИКА Г.Н. ФЛЁРОВА
(ЛИЦЕЙ №6)

АКТ
бракеражной комиссии
проверки работы школьной столовой от 12.01.2023 г.

Цель проверки: Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.
Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.

Срок проверки: 12 января 2023 года

Комиссия в составе:

Директор

Кренделева Н.Г.

Ответственный за питание:

Завьяловой Е.М.

Медицинский работник:

Каложная Л.И.

в присутствии

Зав.столовой

Ястребцева О.П.

В ходе проверки установлено следующее:

Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи

При хранении пищевых продуктов соблюдается правило товарного соседства. Продукты, поступающие в школьную столовую, освобождаются от заводской упаковки, переключаются в тару учреждения и хранятся в предназначенном для них холодильнике.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении (на стеллажах) в таре учреждения: на стеллажах на расстоянии от пола 15 см., расстояние между стеной и продуктами 20 см. Крупы не содержат посторонних примесей. Помещение оборудовано прибором для измерения влажности воздуха, но он не работает.

Емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;

Снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции».

Дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции.

Уборка столовых залов осуществляется регулярно.

Приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением мощных средств проводится мытье стен, очистка стекол от пыли и копоти.

Еженедельно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Однако имеются и недостатки:

- Не хватает прибора для измерения влажности

Выводы и предложения:

1. Признать работу школьной столовой удовлетворительной.
2. Ходатайствовать у организаторов питания приобретение гигрометра для школьной столовой.

Директор

Отв. за питание

Медицинский работник

Зав.столовой

Н.Г.Кренделева

Е.М.Завьялова

Л.И.Каложная

О.П.Ястребцева