

Акт № 5 от 30.07.2016
Проверки школьной столовой
АО «Комбинат социального питания Колпинского района»

Комиссия в составе 3 человека

Председатель комиссии: ответственный за организацию питания ГБОУ Чернышова Т.Н.

Члены комиссии: Антропова Н.А.
Лукина Ю.В.

Провели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд(меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

Учётно-отчётная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учёта выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню утверждённое комитетом социального питания, согласованное с Роспотребнадзором, сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует/ не соответствует;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдается/ не соблюдается;
- помещения для хранения продуктов соответствует/ не соответствует норме;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да/нет; наличие спецодежды да/нет; наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве/ не в достаточном количестве;
- инструктаж режимы обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются/ не имеются;
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день обв. - входит и в состав
ассортимент с птицы и овощей, хлеба, пюре, каши, макароны
сез. овощи, кисель и компот, салат из овощей, рис с мясом и грибами
цена 171.80
- % охвата обучающихся питанием 100%

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется/ не имеется;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии/ отсутствуют;
- учётно-отчётная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции) ведётся в соответствии с требованиями/ ведётся с отклонениями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведётся/ не ведётся;
- журнал витаминизации готовых блюд ведётся/ не ведётся;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведётся/ не ведётся;

- журнал учёта выполнения натуральных норм питания ведётся/ не ведётся;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведётся/ не ведётся;
- примерное 10-дневное меню утверждённое комитетом социального питания, согласованное с Роспотребнадзором имеются/не имеются;
- сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты имеются/не имеются;

Взвешивание контрольных порций:

- 1 продукция Кашиа гр. молоч. 1шт., соответствует норме выхода готовой продукции 180 гр.;
- 2 продукция Бутерброд. с сыром, соответствует норме выхода готовой продукции 40 гр.;
- 3 продукция Каресин. каша, соответствует норме выхода готовой продукции 180;

Органолептические и визуальные свойства приготовленной порции соответствуют/ не соответствуют нормативам;

Подбор суточной пробы, условий её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям)

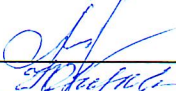
Хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного да

Предложения.

1. Увеличить количество овощей
2. Увеличить и разнообразить салаты
3. Разнообразить первые блюда

Подписи:

Председатель комиссии: Чернышова Т.Н. 

Члены комиссии: Антропова Н.А. 
Лукина Ю.В. 