

проверки столовой бракеражной комиссией
СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»

от 03 октября 2022 года

Комиссия в составе:

Силачевой А.А. – заместителя директора по общим вопросам,
Шакировой Н.В. - заведующий производством – начальник отдела организации питания,
Вилков К.А. - заместителя директора по учебно-спортивной работе,
Золотовой О.В. – кладовщика,
Гильц А.Е.- врач

составили настоящий акт в том, что 03 октября 2022 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 без ювелирных украшений, в чистой санитарной одежде и 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 03 октября 2022 года было предложено следующее меню: Каша гречневая молочная жидкая 200гр., Оладьи со стуженным молоком 100/40 гр., бутерброд с икрой лососевой 60/25/10гр., Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке 125 гр., Чай с сахаром 200 мл, Сухофрукты 20 гр., 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.

Члены комиссии:

Силачева А.А.
Шакирова Н.В.
Вилков К.А.
Золотова О.В.
Гильц А.Е.

