

Акт проверки пищеблока от 15.03.2023г.

Бракеражной комиссией в составе:

Председатель: Нагорняк Л.К.

Председатель профсоюзного комитета --Якунина Л.Л

Зам директора по ПМПс :Артемова ОВ.

Мед.сестра: Посысаева М.Р .

Комиссия проводилась в присутствии ИП Панова Е И.

Комиссией проведена проверка санитарного состояния помещений пищеблока согласно решению. бракеражной комиссии от 13.03.23 в соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20. Проведен осмотр помещений для хранения овощей. А также проведен осмотр подготовки и термической обработки овощей.

Заключение:

Картофель хранится в сухом, прохладном месте, при температуре не более 10 градусов в мешках. Корнеплоды (свекла, морковь хранятся в холодильном шкафу в коробах ,капуста на отдельных стеллажах. Соленые овощи(огурцы) хранятся в банках при температуре не более 10 градусов на полках, открытые в холодильнике. Плоды и зелень в ящиках в прохладном месте. Замороженные плоды и овощи хранятся в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах. Маркировочные ярлыки каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции присутствуют, сохраняются до полного использования продукта. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием холодной водой. Охлажденные кисели и компоты производят в емкостях в которых они приготавливаются, в закрытом месте в закрытой таре. Овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили не обнаружено. Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно. В меню на 15.03.23г : Овощи натуральные, свежие. Рассольник ленинградский, рагу из свинины, кисель из ягод. Подготовка овощей была без нарушения инструкции. Все приготовлено с утра 15.03.23г. Комиссия присутствовала при термической обработке картофеля для рагу в термостате. Салаты, венегреты на второй день не оставляются. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. График уборки столовой и пищеблока соблюдается. Санитарно – противоэпидемический режим (инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды в наличии.) соблюдается. Соблюдаются графики уборки, кварцевания, проветривания, температурный, дезинфекции посуды. Средства индивидуальной защиты и антисептические ср-ва в достаточном количестве. Поставляемые продукты соответствуют ГОСТ, сопроводительная документация , ТТН. декларации соответствия, ветеринарные свидетельства имеются, продукты качественные. Хранение , товарное соседство соблюдаются. Холодильное и технологическое оборудование исправно. Качество готовой продукции (каждую партию, предназначенную на завтрак и обед) ежедневно оценивает

медицинский работник с записью в бракеражном журнале. Требования к приготовлению и раздаче готовых блюд соблюдаются. Суточные пробы отбираются поваром и хранятся в соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20. – 48 часов. в отдельном холодильнике. Наличие проб комиссией зафиксировано и проверено согласно меню (завтрак , обед за 14.03 .23г. и завтрак за 15.03.23). Замечаний нет. Документация на пищеблоке ведется в соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20. Все необходимые журналы пронумерованы и скреплены печатью

Подписи членов комиссии:

Председатель: Нагорняк Л.К. ----- *Л.К. Нагорняк*

Председатель профсоюзного комитета Якунина Л.Л. ----- *Л.Л. Якунина*

Зам директора по ПМПс :Артемова ОВ. ----- *О.В. Артемова*

Мед.сестра: Посысаева М.Р . ----- *М.Р. Посысаева*