

Проверки сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, проверка технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока

Комиссия в составе:

1. Тихомиров В.В.
2. Моттеринга С.А.
3. Райцова С.Н.

Проверено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов,
3. Проверка соблюдения технологии приготовления, закладки продуктов, выход блюд.

В ходе проверки выявлено:

1. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте. Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения. Содержится в порядке и чистоте. • График проведения генеральных уборок в наличии. Соблюдается. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте. • Рабочая одежда сотрудников пищеблока в достаточном количестве; содержится в чистоте и порядке. Перчатки и маски на всех сотрудниках столовой.
2. Ежедневно заполняется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья. На поступающие продукты имеются сопроводительные документы (декларации о соответствии качества, ветеринарная справка на мясо). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов. Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются; отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации в наличии. В складском помещении в наличии термометр и гигрометр, в действующем состоянии.
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню. Соблюдается правильность закладки продуктов. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Медицинскими работниками школы осуществляется контроль за отбором суточных проб, проводится бракеражный контроль готовых блюд. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы. Соблюдаются сроки реализации готового блюда после снятия пробы (не более 2 ч), контролируется хранение суточных проб каждой порции в течение 48 часов с момента приготовления, каждая проба промаркирована (время, дата). Температура подачи горячих блюд соблюдается, термощуп в наличии.

Выводы комиссии:

1. Нарушений санитарно-гигиенического состояния пищеблока не выявлено.
2. Сроки реализации и условия хранения продуктов соблюдаются.
3. Соблюдается технология приготовления, соблюдается правильность закладки продуктов, выход готовых блюд

Члены комиссии:

Томский | Р
Мотыкина | Р
Василова | Р