

СПРАВКА-АКТ № 1 от 31 АВГУСТА 2022г.

**Проверка готовности пищеблока СПДС «Вишенка» корпус №1
к новому 2022-2023 учебному году**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Реброва Е.Г., руководитель СПДС «Вишенка»

Члены комиссии:

- Можаров В.И., родитель;
- Широбокова Т.В., родитель;
- Иткулова А.С., родитель;

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
2. Медицинские книжки работников пищеблока.
3. Общее санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Результаты проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное 10-дневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, прибор измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;

- состояние оборудования помещений; соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности; имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное 10-дневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено заведующим и вывешено в холлах СПДС «Вишенка»;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки поваров и кухарочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
 - декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, печень, колбасные изделия;
 - ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
 - ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
 - декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
 - декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
 - декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Считать пищеблок СПДС «Вишенка» готовым к безопасной эксплуатации и организации горячего питания в 2022-2023 учебном году в соответствии норм и правил Санитарно-эпидемиологических требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Председатель комиссии

Члены комиссии:

 Реброва Е.Г..

М.П. _____