

Акт №5

від «29» січня 2024 року

Про результати перевірки стану організації харчування здобувачів освіти у комунальному закладі “ Навчально-виховне об'єднання №32 спеціалізована загально-освітня школа І-ІІІ ступенів позашкільний центр “Школа мистецтв Кіровоградської міської ради Кіровоградської області”

Ми, члени Ради по харчування у складі:

Голова комісії - Теличенко В.О. – заступник директора з НВР;

Члени комісії:

Бабич О.В. – учитель, голова ПК;

Набойченко М.М.-оціальний педагог;

Бринза О.Г. – заступник з господарчої частини;

Підкевич О.В. – член батьківського комітету.

Склали акт про те, що 29 січня 2024 року, в присутності представників харчоблоку, нами була здійснена перевірка.

Перевірялися такі питання:

1. Умови зберігання продукції та утилізації залишків.
2. Санітарний стан холодильного обладнання.
3. Дотримання технологій приготування страв.
4. Відповідність приготованих страв до примірного добового меню.
5. Ведення документації з питань харчування.

Членами Ради по харчуванню було оглянуто харчоблок та комору:

У ході перевірки встановлено:

1. Усі продукти харчування, що надходять, відповідають вимогам державних стандартів, супроводжуються документами, що засвідчують їх якість, безпечність та категорію і дату виготовлення.

Постачаються продукти відповідно до заявок постачальниками.

Зберігаються продукти в спеціально обладнаній коморі, холодильниках, де забезпечено дотримання санітарних норм, в тому числі товарне сусідство, температурний режим тощо.

Дані про безпечність якості продуктів та термін їх реалізації систематично фіксується в Журналі бракеражу сирової продукції.

Облік продовольчої сировини фіксується в Книзі складського обліку продуктів.

Комісією встановлено, що якість продуктів харчування та умови їх збереження в задовільні.

2. Усе холодильне обладнання працює та забезпечено термометрами. На момент перевірки якість продуктів, які перебувають в їдальні та в складських приміщеннях, відповідає встановленим вимогам. Асортимент продуктів харчування та продукції різноманітний, якість страв відповідає нормам. Терміни реалізації продуктів харчування з обмеженим терміном реалізації (молоко, м'ясо, риба) не порушується.

3. Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування. Під час бракеражу готових страв проводилася зняття проби . На момент перевірки, наявні добові проби обіду:

- суп овочевий зі сметаною;
- курка запечена в соусі “Імбірний”
- каша гречана
- салат з буряка, горіхами та йогуртом

Проба бралася безпосередньо з каструлі перед видачею їжі після рівномірного перемішування страви в об’ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за температури, при якій споживається страва. При цьому визначено фактичний вихід страв, їх температуру, органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах).

4. Кожна частина страви оцінювалась комісією за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо). Приготовлені страви відповідають меню-розкладці примірного добового меню.

5. Комірник Клименюк О.В. веде кількісний облік продуктів у Книзі складського обліку згідно вимог. У даній Книзі обліковуються надходження, витрата та залишки продуктів харчування за найменуваннями, кількістю, номенклатурними номерами та сортами. Книга складського обліку пронумерована. Кожне найменування продуктів харчування відображається на окремій сторінці книги. Залишки виводяться після кожного запису про надходження та видачу продуктів харчування.

На підставі даних накладних постачальника здійснюються записи про надходження продуктів харчування до комори закладу. Записи про вибуття продуктів харчування зі складу здійснюються на підставі даних меню-вимог на видачу продуктів харчування.

Приготування їжі та її видача відбувається виходячи з фактичної кількості осіб, що харчуються.

Розбіжностей між записами Книги складського обліку та переваженими продуктами харчування, які зберігаються в коморі закладу, не виявлено.

Закладка продуктів відповідає кількості заявлених осіб та технологічним карткам. Вихід продукції – відповідно документації. В бракеражних журналах є всі відповідні записи.

Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку – задовільний. Харчоблок забезпечено дезінфікуючими, миючими засобами відповідно до санітарних вимог. На інформаційному стенді висвітлюється щоденне меню, накази та корисні поради.

Продукти, що швидко псуються, використовуються тільки у терміни, зазначені у накладній відомості.

Висновки роботи комісії:

1. Стан харчоблоку задовільний; працівники дотримуються санітарно-гігієнічних вимог при організації харчування, технології приготування страв.

2.Працівникам харчоблоку рекомендовано суворо дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

3.При зберіганні харчових продуктів слідкувати за дотриманням правил товарного сусідства. Зокрема, не допускається спільне зберігання сирих продуктів чи напівфабрикатів з готовими виробами, зберігання зіпсованої продукції з доброякісною.

Голова комісії - _____ Вікторія ТЕЛИЧЕНКО

Секретар: _____ Оксана БАБИЧ

Члени комісії:

_____ Максим НАБОЙЧЕНКО

_____ Олена ПІДКЕВИЧ

_____ Олег БРИНЗА