

Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 01.12.2022

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное покрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора покрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ИП Гекчян М.Л.

Холодильное оборудование на раздаче исправно, в доготовочном цехе не работает холодильник PREMIER. Продукты из неисправного холодильника переложены в другие, тем самым нарушено товарное соседство. Неисправный холодильник не подлежит ремонту, требуется списание и приобретение нового. На таре с полуфабрикатами есть даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Гигиенические средства и одноразовые полотенца для персонала в наличии.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) есть градусники измерения температуры. Показатели температуры соответствуют требованиям.

Овощной цех. Есть холодильник для овощей с электронным градусником температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в хорошем состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и разделочные доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте непосредственно перед приготовлением. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц в доготовочном цехе.

В мясном цехе одна из холодильных камер находится в нерабочем состоянии (списана), поэтому продукты из неё разложены по другим холодильникам. В связи с этим нет места для хранения суточных проб и нарушено товарное соседство.

В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции. Журналы заполняются систематично.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован. В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.

Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.

Замечания.

Нет шкафа для хранения спецодежды и личных вещей персонала кухни (сумок).

Необходима замена неработающей холодильной камеры в мясном цехе.

Нет достаточного количества кухонной посуды из нержавеющей стали, в частности для варки каши на 20 литров.

01.12.2022

Бракеражная комиссия:

Королук Т.Н. (зам.директора по УВР) _____

Гладкова И.Ф. (социальный педагог) _____

Григорьева Л.А. (медицинский работник) _____

Филина С.П. (учитель) _____

Перцева Н.И. (учитель) _____

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) _____