

## Акт

16 января 2018 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания школы Русиновой Т.Л., фельдшера школы Казаковой М.В. в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Проверили технологию приготовления блюд на пищеблоке школьной столовой.

1. «Жаркое по-домашнему» - технологическая карта № 1507


Технология приготовления блюда соблюдена согласно технологической карты.


Закладка продуктов на 200 порций :


1. Говядина п/ф -18,16 кг
2. Картофель – 18,66 кг
3. Лук репка – 2,46 кг
4. Масло растительное -1,14 кг
5. Томатная паста – 0,46 кг
6. Соль – 0,26 кг


### Вывод :

Блюдо «Жаркое по –домашнему» приготовлено согласно технологической карты ,без нарушений,закладка продуктов соблюдена в полном объеме. Все зафиксировано в журнале контроля закладки продуктов на пищеблоке.

Крылова С.Э. 

Русинова Т.Л. 

Казакова М.В. 

Шачкова Е.В. 

## Акт

16 января 2018 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П., в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Проверили технологию обработки яиц для приготовления блюда «Омлет с сыром»

### Установила:

1.Обработка яиц производится в отдельном , специально оборудованном помещении.

2.В помещении имеется:

- ванна для замачивания и мытья яиц
- ванна для ополаскивания яиц проточной водой
- ванна для мытья оборудования
- прибор «Овоскоп» для определения качества яиц
- отдельные халат, фартук для персонала
- бактерицидная лампа для обеззараживания помещения.

3.Обработка производится препаратом «Ника-2»

Имеется сертификат качества.

4.Яйца обрабатываются сотрудником пищеблока согласно инструкции.

5.Инструкция в наличии, расположена в помещении на стене.

6.Приготовление блюда «Омлет с сыром» производится согласно технологической карты № 1003 и санитарных норм и правил.

### Вывод :

1.Обработка яиц производится сотрудником согласно инструкции .

2.Приготовление «Омлета с сыром» производится согласно технологической карты и с соблюдением санитарных правил при изготовлении блюд из яиц.

### Рекомендации:

1.Зав.производством следить за регулярной обработкой оборудования и помещения согласно требованиям.

2.Зав. производством вести строгий контроль за обработкой яиц, регулярно проводить инструктаж перед приготовлением блюд из яиц.

Крылова С.Э. 

Ситникова О.П. 

Шачкова Е.В. 

## Акт

23 января 2018 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания школы Русиновой Т.Л., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П., в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Провела проверку проведения витаминизации третьих блюд.

### Установила:

Организована витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой ( на момент проверки «компот из свежих яблок).

Имеется декларация о соответствии.

Ведется журнал «Витаминизации третьих блюд».

### Вывод :

- 1.Правильно организована витаминизация третьих блюд.
- 2.Зав.производством контролировать регулярность проведения витаминизации третьих блюд.

Крылова С.Э.



Русинова Т.Л.



Ситникова О.П.



Шачкова Е.В.



## Акт

23 января 2018 года

Комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П., в присутствии зав. производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Провела проверку документации и соблюдение правил и сроков хранения продуктов пищеблока, организацию питьевого режима.

### Установила:

1. На все скоропортящиеся продукты имеются сертификаты качества, ветеринарные справки.

Продукты хранятся в замороженном виде в холодильных камерах

2. Молочные продукты, сыр, масло, колбасные изделия хранятся в холодильнике, температура на момент проверки 5,6 гр.С,

3. Сроки реализации выполняются, все фиксируется в бракеражном журнале скоропортящихся продуктов.

2. Овощи и фрукты хранятся в холодильнике при температуре 3,6 гр.С.

3. Крупы, сахар, мука и остальная бакалея хранится в специальном помещении на стеллажах и подтоварниках согласно требованиям СаПиНа, все ярлычки на сыпучие продукты в наличии.

3. Питьевой режим организован бутилированной водой.

Имеется договор поставки и сертификат качества на воду.

### Вывод :

1. Работа пищеблока по хранению и реализации продуктов питания организована хорошо.

2. Зав. производством ежедневно контролировать соблюдение условий хранения и сроков реализации продуктов питания.

4. Питьевой режим организован с соблюдением требований санитарных норм.

Крылова С.Э.



Ситникова О.П.



Шачкова Е.В.



## Акт

23 января 2018 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания школы Русиновой Т.Л., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П., в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

### Провела проверку пищеблока.

- 1.Наличие суточных проб.
- 2.Обеспечение посудой, инвентарем, технологическим оборудованием.
- 3.Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, уборке помещений.

### Установила :

- 1.Суточные пробы в наличии, хранятся в полном объеме , в специальных емкостях, подписаны. В холодильнике +4 гр. С
- 2.Столовая посуда имеется в полном объеме.  
Кухонный инвентарь промаркирован согласно требованиям санитарных правил.  
Технологическое оборудование в исправном состоянии.  
Ежедневно ведется журнал контроля холодильного оборудования.
- 3.Столовая посуда моется с соблюдением требований СаПиНа, используется посудомоечная машина.  
Все инструкции по мытью посуды в наличии.  
Инвентарь для уборки помещений в наличии, промаркирован.

### Рекомендации:

- Зав.производством ежедневно контролировать состояние столовой посуды, не допускать наличие трещин и сколов.  
Обновить всю маркировку кухонной посуды и инвентаря.

Крылова С.Э.



Русинова Т.Л.



Ситникова О.П.



Шачкова Е.В.

