

АКТ ПЕРЕВІРКИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

Дата: 16 січня 2025 року

Місце проведення перевірки: харчоблок ЗДО

Комісія у складі:

- Наталія КРИВОРОТЕНКО, завідувач;
- Ірина ЧЕЛОМАНОВА, сестра медична старша;
- Ніна НЕМЦОВА, сестра медична старша;
- Алла МАТЯШ, заступник завідувача господарства;
- Галина РАКУЛЬЦЕВА, представник батьківського комітету.

Мета перевірки: Оцінка дотримання строків реалізації продуктів та продовольчої сировини, а також технології приготування страв у харчоблоці.

Питання, що вивчалися:

1. Дотримання строків реалізації продуктів та продовольчої сировини.
2. Дотримання технології приготування страв.

Результати перевірки:

Під час перевірки харчоблоку було встановлено наступне:

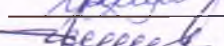
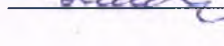
1. **Дотримання строків реалізації продуктів та продовольчої сировини:**
 - Встановлено, що у харчоблоці здійснюється відповідний контроль за строками придатності та реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.
 - Наявна система маркування продуктів із зазначенням дати надходження та кінцевого терміну реалізації.
 - Під час перевірки прострочених або продуктів з терміном придатності, що спливає, виявлено не було.
 - Продукти використовуються у межах встановлених термінів, що підтверджується відповідними записами у журналах обліку та візуальним оглядом.
 - Забезпечено належне зберігання продуктів, що дозволяє максимально зберегти їхні якісні характеристики протягом встановленого терміну придатності.
2. **Дотримання технології приготування страв:**
 - Приготування страв у харчоблоці здійснюється відповідно до затвердженого меню та технологічних карт.
 - Технологічні карти наявні на кожну страву, містять інформацію про рецептуру, послідовність технологічних процесів, температурний режим та час приготування.
 - Під час спостереження за процесом приготування страв встановлено дотримання технологічних вимог щодо обробки продуктів, температурних режимів та часу приготування.
 - Готові страви відповідають вимогам щодо якості, консистенції, смаку та запаху.
 - Здійснюється контроль за якістю готових страв (бракераж), результати якого фіксуються у відповідному журналі.

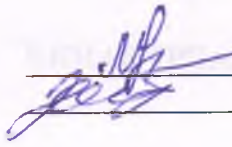
Висновок:

На основі проведеної перевірки встановлено, що у харчоблоці ЗДО №26 «Ласкавушка» належним чином контролюється дотримання строків реалізації продуктів та продовольчої сировини. Приготування страв здійснюється згідно з затвердженими технологічними картами та з дотриманням технологічних вимог.

За результатами перевірки констатовано позитивну організацію роботи харчоблоку за вищезазначеними питаннями. Зауважень та недоліків не виявлено.

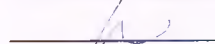
Підписи членів комісії:

 Наталія КРИВОРОТЕНКО
 Ірина ЧЕЛОМАНОВА
 Ніна НЕМЦОВА



Алла МАТЯШ
Галина РАКУЛЬЦЕВА

3 актом ознакомлений(а):

 Тетяна МАКУХА, шеф-кухар

Дата ознакомления: _____

Алла Матяш
Галина Ракульцева
Тетяна Макуха