

УТВЕРЖДАЮ
директор ГАУСО ПО «Мокшанский
психоневрологический интернат»:

В.Г. Захаров

АКТ
проверки пищеблока ГАУСО ПО «Мокшанский
психоневрологический интернат»

от 20.03.2019г.

Во исполнение Закона Пензенской области от 14.11.2006 № 1141-ЗПО «О противодействии коррупции в Пензенской области», комиссией, в составе председателя: г. Бухгалтера Котовой Т.В., членов комиссии: врача психиатра Мамаева А.Н., бухгалтера Барышевой Т.В., диет сестры Зуйковой Н.Г. провела проверку. Проверка проходила без предварительного уведомления организации работы пищеблока.

Проверка осуществлялась по следующим вопросам:

1. Соблюдение санитарных требований.
2. Условия и сроки хранения продуктов питания.
3. Правильность составления меню-раскладки.
4. Использование сырья и продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
5. Соответствие санитарного состояния пищеблока и обеденной зоны требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).

В результате проведенной проверки выявлено следующее:

1. Была просмотрена сопроводительная документация, поступающая на склад с продуктами, комиссия убедилась в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих в учреждение продуктов питания.
2. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. На каждый вид продукции, например, молочную продукцию, мясо, рыбу, и т.д. имеются удостоверения качества, ветеринарные заключения и сертификаты соответствия.

3. В целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) комиссией проводилось контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставили с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного проживающего и на всех проживающих. Выход I блюд проконтролировали путем определения общего объема приготовленной пищи количеству проживающих и объему разовых порций. Выход II блюд проверялся взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню. Вес контрольных порций соответствует норме выхода готовой продукции по меню. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.
4. Помещение столовой, посуда для приготовления пищи и раздачи находилась в чистом состоянии. Для обработки столов в достаточном количестве чистой ветоши. Отдельно моются стаканы, ложки вилки, тарелки, подносы. Пища приготовлена качественно, в достаточном количестве.

Решение комиссии: организация питания в учреждении предоставляется в полном объеме.

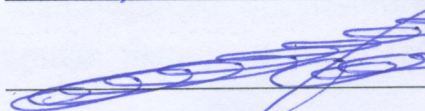
Подписи комиссии:

Председатель:

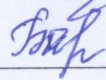


Т.В. Котова

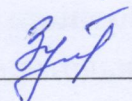
Члены комиссии:



А.Н. Мамаев



Т.В. Барышева



Н.Г. Зуйкова