

Справка от 30.09.2022 года
по результатам работы бракеражной комиссии
МБОУ «Нижнесортимская СОШ»
ФИЛИАЛА «ТРОМ-АГАНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»

Сроки проведения анализа: с 01.09.2022 г. по 30.09.2022 г.

Анализ проводился членами бракеражной комиссии:

Волынская И.В., директор филиала

Козлова Е.В., медицинская сестра

Рахматуллина Л.Я., повар

Цель: контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Результаты работы бракеражной комиссии:

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Выявленные нарушения
1	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)	Ежедневно	Нарушений нет
2.	Проверка транспортировки и доставки продуктов питания	Ежедневно	Нарушений нет
3.	Проверка исправности технологического оборудования	Ежедневно	Нарушений нет
4.	Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков реализации продуктов	Ежедневно	Нарушений нет
5	Проверка входного производственного контроля при закладке продуктов, выхода блюд. Проверка правильности расчета питания	Ежедневно	Нарушений нет
6	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и столовой (посуда)	Ежедневно	Нарушений нет

Осуществляется ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока: чистота посуды, обеденных столов, подсобных помещений, моечных. Контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота спецодежды). Постоянный контроль организации приема пищи обучающихся и соблюдения графика работы столовой. Контроль ведения журналов.

Члены бракеражной комиссии:



И.В. Волынская

Е.В. Козлова

Л.Я. Рахматуллина

Дата проверки:	30.09.2022г.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удовл.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	исправно
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соблюдается
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	имеется
- правильность забора и хранения	соблюдается
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	имеется
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню заверенное в ТОУ «РПН».	имеется
- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	имеется

[illegible]