

Сроки проведения анализа: с 01.10.2022 г. по 31.10.2022 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