

СПРАВКА
бракеражной комиссии
МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми
о результатах контроля регулярности и своевременности заполнения документации
(за 3 квартал 2019 года)

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель: Барковская И.А.руководитель СП,
Члены комиссии: Котова Л.А. – медицинский работник ГДКБ 5,
Арчак В.Ф. - завхоз

Составила настоящий отчет о следующем:

Проверены 12.08.2019, 27.08.2019, 09.09.2019 г., 24.09.2019г.:

1.1. «Журнал скоропортящихся продуктов» (школа, сад, ГКП) ,

Выявлено: журнал заполняется регулярно, по мере поступления продукта, проставлена дата поступления продукта, номер сопроводительного документа, подтверждающего качество продукта, вес (количество продукта), срок конечной реализации, срок фактической реализации, остаток продукта и срок реализации (при наличии остатка). Сроки реализации продуктов соблюдаются.

1.2. «Журнал С-витаминизации 3 блюда»

Выявлено: заполняется медицинским работником в день витаминизации с указанием витаминизируемого блюда (напитка), количества аскорбиновой кислоты, времени закладки в котел.

1.3. Накопительная ведомость

Выявлено: ведомость ведется постоянно, ежедневно, в бумажном (журнал) и электронном виде, коррекция проводится по результатам десятидневки, ведется учет белков, жиров, углеводов, калорийности.

Проверены ведомости за август (отклонения более 5% макаронные превышение, картофель - недостаток), сентябрь (отклонения более 5% по муке, макаронны), март (с/фр, картофель).

коррекция проводится по результатам десятидневки, нормы соблюдаются

Ведомость проверяется ежемесячно директором и медицинским работником, подписано.

1.4.Журнал здоровья (пищеблок, младшие воспитатели)

Выявлено: ведется ежедневно, заполнены все графы, отметка проверяющего медработника имеется ежедневно.

1.5. Проверка договоров на поставку продуктов питания

Выявлено: Изменились с 01.09.2019 г. поставщики продуктов питания: заключены договоры с ООО «Регион-поставка» (овоци-фрукты), ООО Альянс-М (молоко и молочные продукты), ООО ДК Данилиха. (бакалея), ИП Горбунов Д.В. (мясо, кура, рыба, яйцо), ООО «Первый хлеб». Организация-поставщик (кроме ИП Горбунов) обеспечивает поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов Отмечена некачественная поставка мяса в сентябре, составлены акты, решается вопрос о смене поставщика. Проверки 12.08.2019, 23.08.2019, 27.08.2019, 06.09.2019, 09.09.2019 г., 24.09.2019: нарушений доставки продуктов не выявлено: сопровождающие документы имеются, скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

1.6. Журнал бракеража готовой продукции

Выявлено: записи ведутся ежедневно, перед выдачей пищи, с отметкой о разрешении выдачи. Указывается наименование блюда, органолептическая оценка, степень готовности, подписи 3 членов бракеражной комиссии

1.7. Журналы учета температурного режима холодильного оборудования

Выявлено: записи ведутся ежедневно, с указанием наименования и номера холодильного оборудования, месторасположения, фактической температуры.

Имеется журнал учета измерения относительной влажности и температуры воздуха

1.8. Журнал учета измерения относительной влажности и температуры воздуха

Выявлено: ведется регулярно, ежедневно

Председатель:
Члены комиссии:

Барковская И.А.

Котова Л.А.

Арчак В.Ф.





Отчет
бракеражной комиссии
структурного подразделения «Детский сад» МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
о результатах проверок соблюдения требований перевозки и приему продуктов,
условиям хранения продуктов и приготовления пищи
(за 3 квартал 2019 года)

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель: Барковская И.А.руководитель СП,
Члены комиссии: Котова Л.А. – медицинский работник ГДКБ 5,
Арчак В.Ф. - завхоз

Составила настоящий отчет о следующем:

1. Контроль соблюдения требований к перевозке и приему пищевых продуктов

Выявлено:

Изменились с 01.09.2019 г. поставщики продуктов питания: ООО «Регион-поставка» (овощи-фрукты), ООО Альянс-М (молоко и молочные продукты), ООО ДК Данилиха. (бакалея), ИП Горбунов Д.В. (мясо, кура, рыба, яйцо), ООО «Первый хлеб». Организация-поставщик (кроме ИП Горбунов) обеспечивает поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов Отмечена некачественная поставка мяса в сентябре, составлены акты, решается вопрос о смене поставщика.

Проверки 12.08.2019, 23.08.2019, 27.08.2019, 06.09.2019, 09.09.2019 г., 24.09.2019: нарушений доставки продуктов не выявлено: сопровождающие документы имеются, скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержатся в чистоте. Водитель, сопровождающий продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющий их погрузку и выгрузку использует специальную одежду. Единичное нарушение отмечено у экспедитора ООО Данилиха, сделано замечание. Тара, в которой привозят продукты, промаркирована и используется по назначению.

Вывод: Нарушений требований к перевозке и приему пищевых продуктов не выявлено.

2. Контроль соблюдения требований к условиям хранения, приготовления пищевых продуктов

Проверки проводились: 12.08.2019, 23.08.2019, 02.09.2019, 09.09.2019

Выявлено:

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (представлены - товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия, регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Результаты контроля ежедневно регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

2.2. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

2.3. Молоко хранится в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках завернутыми в пергамент. Сыры хранятся в холодильнике на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в упаковке. Яйцо хранится в кассетах, на отдельных полках. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола более 15 см, расстояние между стеной и продуктами более 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в навесных шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи в холодильнике при температуре не выше +10 °С. Кисломолочные и готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, не более одного часа.

2.4. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается. Крупы проверяются на отсутствие посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.5. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания хранятся в холодной воде не более 2 часов. Овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, нарезаются, закладываются в кипящую воду. Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

2.6. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.7. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют требуемую температуру +60...+65 °С; салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов.

2.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (согласия родителей имеются). Витамин «С» вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Вывод: нарушений условий хранения, приготовления пищи не выявлено

3. Контроль накопительной ведомости

Проверены ведомости за август (отклонения более 5% макаронные превышение, картофель - недостаток), сентябрь (отклонения более 5% по муке, макаронны), март (с/фр, картофель).

Вывод: коррекция проводится по результатам десятидневки, нормы соблюдаются

4. Проведен контроль организации питания общественной комиссией 11.09.2019, замечаний нет

5. Контроль соблюдения требований к выдаче пищи

Выявлено:

Выдача готовой пищи производится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд (представлены акты выборочных проверок за 3 квартал) соответствует выходу блюда, указанному в меню (акты от 03.08.2019, 15.08.2019, 24.08.2019, 02.09.2019, 12.09.2019, 20.09.2019, 25.09.2019, 27.09.2019г). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Вывод: нарушений выдачи пищи не выявлено

