

СПРАВКА
бракеражной комиссии
СП «Детский сад» МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми
о результатах ежеквартального контроля
(4 квартал 2020 года)

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель: Барковская И.А.руководитель СП,

Члены комиссии: Котова Л.А. – медицинский работник ГДКБ 5,
Редозубова Т.Ю. – представитель ООО «НИКА»

составила **28.12.2020** г. в соответствии с планом реализации программы
производственного контроля настоящий отчет о следующем:

1. Контроль хранения продуктов

1.1 Проведен контроль соблюдения условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями (п.2.5, 2.2. ППК) 05.10.20, 12.10.20, 21.10.20, 12.11.20, 20.11.20, 23.11.20, 14.12.20, 21.12.20

Вывод: условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии требованиям, маркировка, маркировочные ярлыки имеется, товар соответствует заявленному качеству, сопроводительные документы, сертификаты качества, удостоверения качества имеются, срок реализации соблюдается, что подтверждено записями в бракеражном журнале скоропортящихся продуктов. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в упаковке. 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.

1.2. Проведен контроль хранения сыпучих продуктов и овощей на стеллажах (п.2.7 ППК контроля) 05.10.20, 12.10.20, 21.10.20, .23.10.20, 02.11.20, 12.11.20, 20.11.20, 23.11.20, 27.11.20, 14.12.20, 18.12.20, 21.12.20, 24.12.20

Вывод: складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, контроль приборов показал нерабочее состояние гигрометра. Хранение осуществляется не менее 15 см от пола, маркировочные ярлыки имеются, нарушений нет. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в 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. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. Картофель и корнеплоды привозятся ежедневно небольшими партиями для непосредственного употребления, хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах.

2. Контроль оборудования и инвентаря пищеблока

2.1. Проведен контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (п.3.1., 3.3 плана реализации программы производственного контроля) 06.10.20, 12.10.20, 21.10.20, .23.10.20, 12.11.20, 20.11.20, 23.11.20, 27.11.20, 15.12.20, 21.12.20, 28.12.20

Выявлено: Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Вывод: условия использования и хранения инвентаря соблюдены

3. Контроль оборудования моечных (п.4 плана реализации программы производственного контроля) проведен 06.10.20, 12.10.20, 21.10.20, .23.10.20, 12.11.20, 20.11.20, 23.11.20, 27.11.20, 15.12.20, 21.12.20, 28.12.20

Вывод:

- инструкции по применению моющих средств имеются на пищеблоке, в моечных групповых ячеек, инструкции соблюдаются,
- металлические ванны оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками,
- стеллажи для просушки и хранения посуды в группах, пищеблоке в чистом состоянии, высота от пола соблюдается,
- мочалки, ветошь подлежат обработке и просушиваются,
- пищевые отходы собираются в промаркированные емкости и своевременно очищаются

4. Контроль санитарного состояния пищеблока (п.5 плана реализации программы производственного контроля) проводится ежедневно медицинским работником, руководителем СП «Детский сад».

Вывод: рабочие цеха, подсобные помещения содержатся в чистоте, технологическое оборудование своевременно очищается от загрязнений, график генеральных уборок соблюдается с занесением отметки в журнал, уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, рабочая одежда сотрудников меняется по мере загрязнения.

5. Контроль рациона питания (п.6 плана реализации программы производственного контроля)

Проверяются ежедневно меню, меню-раскладки, их соответствие десятидневному меню. Ежедневное меню соответствует десятидневному, утвержденному руководителем, имеются единичные отклонения в замене блюд в связи с несвоевременной доставкой продуктов. Проводится ежедневно выход блюд, не реже 2 раз в месяц проводится с контролем закладки продуктов и выхода порционных блюд в соответствии с меню, осуществляется контроль раздачи непорционных блюд при раздаче на группах, представлены акты. Технологические карты представлены. Хранение суточных проб осуществляется в соответствии с требованиями. Бракеражный журнал готовой продукции ведется ежедневно, выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы с записью в журнале, срок реализации готового блюда не превышает 2 часов.

Ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом обеспечения пищеблока технологическим, холодильным оборудованием. Питание удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии, соответствует рекомендованным суточным наборам продуктов для организации питания детей. В примерном меню содержание белков обеспечивает 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%, что соответствует распределению энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. Имеется второй завтрак, включающий напиток или сок или свежие фрукты.

Наименования блюд и кулинарных изделий меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает в себя: салат или порционные овощи, сельдь с луком, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Родителей информируют об ассортименте питания, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда.

Председатель:
Члены комиссии:

Барковская И.А.
Котова Л.А.
Редозубова Т.Ю..

