

проверки бракеражной комиссии КГУ «ОШ №4» от 15.09.2024

I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции.

Маркировка (нормативное, документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождения предприятия изготовителя (указанный на всех видах поступающей продукцией)).

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 02.09.2024г) фиксируется членами бракеражной комиссии.

Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) соответствует гигиеническим требованиям.

Контрольный завес поступающей продукции отклоненный от указанного веса в товарно-транспортных накладных не выявлено.

В пищеблок поступило:

1. Мясо говяжий – 70 кг (свежее, без повреждений).

Условия хранения поступающей продукции в холодильниках и специально отведенных помещении (стеллаж для сыпучих и др. продуктов) температура хранения продуктов соответствует температуре С° установленной поставщиком. Фиксируется в журнале t режима холодильного оборудование – медсестрой.

II. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой.

Наличие производственных и складских помещений - имеется достаточное количество. Их санитарное состояние – надлежащий, холодильное оборудование – исправно, обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировки – обеспеченно должным образом маркировка имеется везде. Санитарное состояние столовой – удовлетворительное. Наличие моющих средств имеется в наличии для мытья посуды (ферри, дез.средств, «кальцинированная сода», «комет» - дезинфицирующее средство для мытья столов).

III. Проверка оформления документации

1. Журнал бракеража пищеблока пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

2. Журнал бракеража готовой продукции имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

3. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровье ведется медсестрой.

4. Журнал учета «С» витаминизации пищи и сладких блюд – имеется, заполняется правильно и своевременно.

5. Наличие технологических карт – имеется технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждено директором.

ИП «Мухамеджанов» -. Мухамеджанов Н.А. Наличие мед.книжек у работников пищеблока своевременность прохождения мед.осмотров имеются на всех работников – мед.осмотр пройден своевременно. Проверяется медсестрой Кожамсейтова А.Е.

IV. Проверка санитарного – противоэпидемического режима.

1. Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды имеется.