

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 2 квартал 2020 года)

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель: Барковская И.А.руководитель СП,
Члены комиссии: Котова Л.А. – медицинский работник ГДКБ 5,
Составила настоящий отчет о следующем:

1. Контроль соблюдения требований к перевозке и приему пищевых продуктов

Выявлено:

1.1. Организация питания передана в аутсорсинг с 01.04.200 г. – ООО «Ника», заключены договора. Организация-поставщик обеспечивает поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов.

1.2. 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.

1.3. Проверки проведены 19.05.2020, 28.05.2020, 06.06.2020, 15.06.2020: 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. 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: 19.05.2020, 28.05.2020, 06.06.2020, 15.06.2020

Выявлено:

2.1. Складское помещение 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 промаркировано.

2.2. 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. 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 отдельно на стеллажах и в навесных шкафах. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. Картофель и корнеплоды привозятся ежедневно очищенные небольшими партиями для непосредственного употребления, 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.

2.3. 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.

2.4. Овощи сортируются, моются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

2.5. 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.

Вывод: нарушений условий хранения, приготовления пищи не выявлено

3. Контроль закладки продуктов

Проверки во 2 квартале проводились: 26.02.2020, 03.06.2020, 15.06.2020

Вывод:

закладка круп, масла, макаронных изделий, сыра, яйца, соли, чая, томатной пасты производится в соответствии с меню-раскладкой;

при закладке овощей, мяса, рыбы, курицы имеются небольшие, допустимые по норме, отклонения по весу брутто- нетто (потери при обработке и варке овощей, мяса). Нарушений не выявлено.

4. Контроль накопительной ведомости

Проверена 10-дневная ведомость за май (отклонения не более 5%)

Вывод: нормы соблюдаются

5. Контроль организации питания общественной комиссией не производился ввиду соблюдения условий режима карантина

6. 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, подписи 3 членов комиссии имеются.

Масса порционных блюд (представлены акты выборочных проверок за 2 квартал) соответствует выходу блюда, указанному в меню (акты от 25.05.2020, 03.06.2020, 15.06.2020). 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, контроля суточных проб не выявлено

7. Контроль составления меню и ассортимента

Выявлено:

Проверены меню-раскладки ежедневно с 18.05.2020, их соответствие десятидневному меню. Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным ООО «Ника» и директором МАОУ «Гимназия № 1», с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов 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 и свежие фрукты.

Наименования блюд и кулинарных изделий меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. 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.

8. Контроль заполнения документации – справка от 18.06.2020

9. Контроль кадрового состава пищеблока

Выявлено:

Персонал ООО «Ника», проходит периодические ежегодные медицинские осмотры; ежегодную аттестацию на знание санитарных норм и правил для персонала пищеблока, представлены документы. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой. Раздевалка для сотрудников приспособленное помещение.

Председатель:

Члены комиссии:

Барковская И.А. И.А. Барковская

Котова Л.А. Л.А. Котова

Малкова О.В. О.В. Малкова

19.06.2020