

Отчет
бракеражной комиссии
структурного подразделения «Детский сад» МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
о результатах проверок соблюдения требований перевозки и приема продуктов,
условиям хранения продуктов и приготовления пищи
(за 1 квартал 2020 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:

1.1. Изменились с 01.01.2020 г. поставщики продуктов питания: ИП Ермаков (овощи-фрукты), ООО Нытвенский (молоко и молочные продукты), ООО Питание (бакалея), ООО Грейт-торг (мясо, печень, кура, рыба), ООО «Первый хлеб». 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 22.01.2020, 14.02.2020, 28.02.2020, 12.03.2020: 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: 22.01.2020, 14.02.2020, 28.02.2020, 03.03.2020, 12.03.2020

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 или в промаркированных емкостях.

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. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. 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 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 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.

2.5. 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 закладки продуктов

Проверки проводились: 21.01.2020, 22.01.2020, 14.02.2020, 28.02.2020, 03.03.2020, 06.03.2020

Вывод:

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

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

4. Контроль накопительной ведомости

Проверены ведомости за январь (отклонения более 5%: картофель 109, яйцо 63,51), февраль (отклонений более 5% нет), за 10-дневку марта (отклонений более 5 % нет по всем видам продуктов).

Вывод: замечание сделано в январе по большим отклонениям от нормы по яйцу, картофелю. По результатам 1-й десятидневки февраля: перевыполнение по картофелю на 20%, яйцо откорректировано. На конец февраля отклонения по натуральным нормам ликвидированы, нормы соблюдаются.

5. Проведен контроль организации питания общественной комиссией 15.01.2020, 28.02.2020, 12.03.2020, проведена проверка сопроводительных документов молочной и мясной продукции, проверено заполнение журналов, замечаний к документации, сервировке, качеству питания нет

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 3 квартал) соответствует выходу блюда, указанному в меню (акты от 21.01.2020, 22.01.2020, 14.02.2020, 28.02.2020, 03.03.2020, 06.03.2020). 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 21.01.2020, 22.01.2020, 14.02.2020, 28.02.2020, 03.03.2020, 06.03.2020 меню-раскладки, их соответствие десятидневному меню.

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.

Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором, 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 или 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

Проверены:

«Журнал скоропортящихся блюд» (10.01.2020, 13.01.2020, 15.01.2020, 16.01.2020, 20.01.2020, 23.01.2020, 27.01.2020, 30.01.2020, 10.02.2020, 05.02.2020, 11.02.2020, 20.02.2020, 26.02.2020, 02.03.2020, 03.03.2020, 04.03.2020,

«Журнал С-витаминизации 3 блюд» (15.01.2020, 24.01.2020, 11.02.2020, 25.02.2020, 06.03.2020),

«Накопительная ведомость» (по результатам каждой десятидневки, на конец месяца),

«Журналы здоровья» (24.01.2020, 28.01.2020, 14.02.2020, 28.02.2020, 12.03.2019),

«Журнал бракеража готовой продукции» (ежедневно),

«Журналы учета температурного режима холодильного оборудования» (15.01.2020, 29.01.2020, 07.02.2020, 14.02.2020, 05.03.2020),

«Журнал учета показателей относительной влажности и температуры воздуха» (15.01.2020, 29.01.2020, 07.02.2020, 14.02.2020, 05.03.2020),

«Журнал контроля закладки продуктов» (23.01.2020, 06.02.2020, 20.02.2020, 27.02.2020, 02.03.2020, 12.03.2020),

«Журнал графика генеральных уборок» (17.01.2020, 14.02.2020, 06.03.2020),

« Журнал регистрации и контроля работы рециркулятора бактерицидного» (30.01.2020, 13.02.2020, 06.03.2020). Ведение журнала начато с 10.01.2020 г. Заполняется регулярно, в соответствии с

датами, временем приготовления салатов. Не прописаны в январе в журнале условия и объект обеззараживания, режим облучения. Замечание в феврале, марте исправлено.

Вывод: ведутся в соответствии требованиям, замечаний нет

9. Мониторинг проведения лабораторных испытаний за 2019 год и выполнения натуральных норм за 4 квартал 2019 года

Мониторинг проведен в соответствии с приказом департамента образования № 059-08-01-09-121 от 03.02.2020. Документы представлены в установленный срок - до 07.02.2020 сканированные документы, до 14.02.2020 – протоколы лабораторных испытаний. На 18.03.2020 заключения комиссии нет

10. Контроль кадрового состава пищеблока

Выявлено:

Персонал учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические ежегодные медицинские осмотры (последний 26.08.2019); ежегодную аттестацию на знание санитарных норм и правил для персонала пищеблока, (младшие воспитатели) - не реже 1 раза в год. Планируется проведение обучения в мае 2020 г.

В личные медицинские книжки внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (костюм 2 комплекта на 1 человека, колпак или косынка, халаты, фартуки). Специальная одежда хранится в раздевалке. Раздевалка для сотрудников приспособленное помещение. Требуется еще 1 комплект одежды. Проведена ревакцинация по гепатиту, по дизентерии, брюшному тифу в январе 2020 г.

Планируется перевод пищеблока на аутсорсинг с 01.04.2020 г.

Председатель:

Члены комиссии:

25.03.2020

Барковская И.А. _____

Котова Л.А. _____

Арчак В.Ф. _____