

## Контроль бракеражной комиссии

**Тема:** Санитарное состояние пищеблока, соблюдение дез. режима на пищеблоке.

**Цель:** Качество выполнение сан.эпид. правил работниками пищеблока, соблюдения дез. режима.

**Время проведения:**

Январь, 2026г.

**Место проведения:**

Пищеблок

**Содержание мониторинговой деятельности:**

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение дез. режима;

**Выводы контроля:**

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие.

На пищеблоке промаркированы разделочные столы, доски, ножи, они правильно используются и хранятся. Выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов, на высоте 35 см. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН.

Для контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена, имеется мерный стаканчик, мойки вымерены, весы проверены в 2 квартале 2025 г.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Ежедневно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, маркирован красной краской.

Медицинская сестра Мартынова Т.В. отслеживает соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках. Проводит ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, следит за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке.

На пищеблоке ДО созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, перчаток.)

Ежегодно на пищеблоке проводится Производственный контроль. Заключен договор по производственному контролю исполнитель «Казлабсервис» от 04.03.2026года.

Коррекционная деятельность:

1. Дополнительно проведен инструктаж с сотрудниками пищеблока о соблюдении дезинфекционного режима, правила проведения генеральной уборки. Ответ.: мед.сестра Мартынова.Т.В.

2. Приобретены другие дезинфицирующие препараты обновить инструкцию по применению и использованию .

Ответственная м/с Мартынова.Т.В

3. Работникам пищеблока строго выполнять инструкцию по правилам кулинарной обработке продуктов ,следить за санитарным состоянием пищеблока.

Ответственные: повара.

Срок: постоянно.

Состав комиссии:

Шынгысова М.А. И.О. заведующей я/с.

Мартынова.Т.В. медсестра.

Орлова.И.А. член родительского комитета.

Трофимова.А. член родительского комитета.

Гулиева Е.Б. Член родительского комитета.

Досаева И.Б.председатель профсоюзного комитета.

Евмушкова И.В. методист.