

Контроль бракеражной комиссии

Тема: Оценивание работы кладовщика по выполнению требований санитарных правил: санитарное состояние складов, холодильного оборудования, хранение продуктов и сроки реализации, наличие и ведение документации на продукты питания.

Цель: Определение качества выполнения правил СанПиНа по хранению и сроков реализации продуктов.

Время проведения:
февраль, 2024г.

Место проведения:
Склады

Содержание мониторинговой деятельности:

- создание условий для хранения продуктов;
- правила хранения и выдачи продуктов;
- сроки хранения продуктов;
- наличие необходимых документов на продукты;
- санитарное состояние складов.

Выводы контроля:

Для хранения продуктов на складах созданы необходимые условия: сыпучие продукты находятся на стеллажах, товарное соседство соблюдается.

Склады оснащены холодильным оборудованием в достаточном количестве. Холодильники и морозильные камеры в исправном состоянии, промаркированы, имеются термометры. Ведется наблюдение за температурой в холодильных и морозильных камерах. Температура регулярно регистрируется в журнале, температурный режим соблюдается.

На складе установлены кондиционер, весы, гири, гигрометр. Влажность воздуха ежедневно фиксируется в журнале. Метрологическое оборудование проверено в марте 2023г.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляет кладовщик Герашенко Н.А. при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции, хранятся на пищеблоке объектов.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

На все продукты имеются сертификаты качества. Сроки хранения продуктов соблюдаются.

Санитарное состояние склада в удовлетворительном состоянии, уборочный инвентарь промаркирован, в достаточном количестве. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с применением дез. средств.

Для овощей выделено специальное помещение в подвале. Склад находится в удовлетворительном санитарном состоянии. 1 раз в год белится и проводится дератизация. Овощи хранятся на стеллажах. Объем овощей – на недельный срок. Температура соответствует норме. Овощи имеют сертификаты качества.

Каждый водитель предоставляет санитарную книжку. Сертификаты на продукты сохраняются в ДО. На момент проверки обнаружено - нет сертификата на продукцию пряник.

Коррекционная деятельность:

1. Усилить работу с поставщиками на предмет предоставления сертификатов на продукцию.

Ответ.: Геращенко Н.А.

Срок: постоянно

Состав комиссии:

Уралбаева.А.Е.

Мартынова.Т.В.

Орлова.И.А.

Лой.В.Ю.

Геращенко.Н.А.

Шынгысова.М.А.

