

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:
Апрель, 2025г.

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. Четко 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. Согласно договору №40 от 17.03.2025года в яс 14.04.2025г. был проведен Производственный контроль.

Коррекционная деятельность:

1. Дополнительно 02.04.2025г проведен инструктаж с сотрудниками пищеблока о соблюдении дезинфекционного режима, правила проведения генеральной уборки.
Ответ.: мед.сестра Мартынова.Т.В.

2.Обновить инструкции по применению дезинфицирующих средств.

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:

Уралбаева.А.Е.

Мартынова.Т.В.

Орлова.И.А.

Трофимова.А.

Гулиева Е.Б.

Шынгысова.М.А.

