

05.12.2022 жылғы
АКТ

Бракераж комиссиясымен азық-түлік сапасы бойынша қолданылған азық-түлікті және қолдану мерзімдерін сақтау бойынша тексеріс жүргізілді.

Мектептің ас блогында азық-түлікті сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуын тексеру тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары талаптарға сәйкес келетіндігін көрсетті. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар бар.

Азық-түлікті сақтау температурасы санитарлық ережелерге сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау тоңазытқышта: төмен температурада (-30-ға дейін) және орташа температурада (+2-ден +8-ге дейін) температурада жүзеге асырылады. Шикі және дайын өнім бөлек сақталады. Тамақ өнімдерін сақтау кезінде «тауарлық көршілестік» қағидатын сақтау қамтамасыз етіледі.

Күн сайын ас бөлімінде аспаз нақты мәзірге сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамалар қақпағы бар шыны ыдысқа салынады. Алынған сынамалар арнайы тоңазытқышта немесе дайын тамақты сақтайтын арнайы жасақталған орында +2, +6С 48 сағат сақталады.

Ас бөлімінің қызметкерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдарының тазалығын қадағалайды, таза арнайы киім (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім) және ауыстырылатын аяқ киім киеді. Объектіден шыққан кезде және дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешеді, дәретханаға барғаннан кейін және жұмыс басталар алдында қолдарын сабынмен жуады. Жұмысты бастамас бұрын, олар шашты қалпақ немесе шарфтың астына алып, зергерлік бұйымдарды (сағаттар, сақиналар, білезіктер) алып тастайды, тырнақтарын қысқа кесіп, лакпен жаппайды.

Қорытынды: Санитариялық қағидалардың өнімдерді сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерін сақтау бөлігіндегі талаптары сақталады.

Комиссия төрағасы



М.М. Насонов

Максюта Н.Ф. Максютта

А.С. Адамова

С.В. Тополь

А.Д. Мангутова

М.О. Балабуткина

О.И. Вальдт

АКТ

От 5 декабря 2022 года.

Бракеражной комиссией за качеством питания была проведена проверка использованных продуктов, проверка соблюдения сроков годности.

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов питания на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Прием пищевой продукции осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике при температуре: в низкотемпературном (до -30 гр.С) и среднетемпературном (от +2 до +8 гр.С). Сырые и готовые продукции хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 С, +6С.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом условий труда и правил личной гигиены. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой. Соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают украшения (часы, кольца, браслеты), коротко стригут ногти.

Выводы: Требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдается.

Председателя комиссии



Насонов М.М.

Максюта Максьюта Н.Ф.

Адамова Адамова А.С.

Мангутова Мангутова А.Д.

Тополь Тополь С.В.

Балабуткина Балабуткина М.О.

Вальдт Вальдт О.И.