

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 п хранению и сроков реализации продуктов.

Время проведения:
Январь 2025г.

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 2024г.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляет кладовщик Кофан Н.И. 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 мармелад.

Коррекционная деятельность:

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

Ответственная: Кофан. Н. И.

Срок: постоянно.

Состав комиссии:

Уралбаева. А. Е.

Мартынова. Т. В.

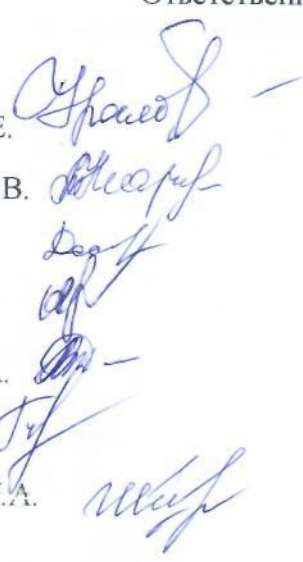
Досаева. И. Б.

Орлова. И. А.

Трофимова. А.

Гулиева. Е. Б.

Шынгысова. М. А.

A series of handwritten signatures in blue ink, corresponding to the names listed in the commission list. The signatures are written in a cursive style. The first signature is for Уралбаева. А. Е., followed by Мартынова. Т. В., Досаева. И. Б., Орлова. И. А., Трофимова. А., Гулиева. Е. Б., and finally Шынгысова. М. А. at the bottom.