

ПРОТОКОЛ №4 от 13.04.2022 г.

Заседания комиссии по мониторингу качества питания (бракеражной комиссии)

Присутствовали: Горшенина Е.В.
Нурпеисов Д.Б.
Лебедева И.Н.
Бультрикова Р.А.
Дандыбаев Д.М.
Насырова Г.Х.
Таран И.А.

Повестка:

1. Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.
2. Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.
3. Комплексная проверка состояния пищеблока.

1.1. Слушали: По первому вопросу слушали медицинского работника колледжа Бультрикову Р.А., которая донесла, что ежедневно проводится контроль за выходом готовой продукции, проверяется соответствие объема выдаваемой конечной порции, что проверяется путем взвешивания нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню. Порции соответствует нормам по меню. Организации хранения продуктов проводится согласно правил хранения продуктов по категориям продуктов и особенностям их хранения. Согласно требованиям СанПиНа — все продукты хранятся по нормам температурного режима, влажности и освещения.

1.1.Решение: Продолжать проводить контроль взвешивания порций, следить за правильностью хранения продуктов и температурным режимом.

2.1. Слушали: По второму вопросу слушали заведующую хозяйством Лебедеву И.Н., которая пояснила, что состояние столовой посуды: чашки, блюда, тарелки без трещин и сколов, в случае выявления тарелок с трещинами и сколами изымают и сдают заведующей хозяйством. Разделочный инвентарь имеет специальную маркировку и используется строго по назначению. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке, мытью горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиванию горячей водой. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции хранится изолированно друг от друга, в специально отведенном месте. Технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню, которые хранятся 48 часов. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

2.1. Решение: Продолжить мониторинг контроля качества используемой посуды, соблюдения технологии закладки продуктов.


3.1. Слушали: По третьему вопросу слушали медицинского работника колледжа Бультрикову Р.А., которая довела до всех присутствующих о состоянии пищеблока. Помещение пищеблока содержится в чистоте. Ежедневная уборка пищеблока заключается в мытье полов по мере загрязнения, удалении пыли, протирание радиаторов отопления, подоконников, мытье столов после приема пищи горячей водой с мыльным средством или содой. Один раз в месяц на пищеблоке проводится генеральная уборка (по графику) с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Санитарно-


техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию независимо от эпид. ситуации, ручки дверей протираются с дез. раствором ежедневно. Кухонную посуду моют в проточной горячей воде с помощью щеток и с применением моющих средств, просушивают на решетчатых полках. Для поддержания чистоты в пищеблоке выделено специальное оборудование, которое хранится в специальном отведенном месте. Так же имеется договор о проведении профилактических дезинфекционных, дезинсекционных работ. Снабжение холодной водой централизованно, наличие горячей воды автономное. Вентиляция естественная. Освещение естественное и искусственное. Здание пищеблока типовое на 100 посадочных мест. Так же имеются следующие производственные помещения: цех первичной обработки овощей (заготовочный), горячий цех, холодный цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, склады.


Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока соблюдаются. Работники пищеблока и технический персонал обеспечены специальной одеждой (халат или куртка, головной убор и обувь) в количестве 3-х комплектов. Также на объекте созданы условия для соблюдения персоналом условий труда и правил личной гигиены. Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.


Ежегодно органами Управления санитарно-эпидемиологического контроля проводится проверка пищеблока на соответствие норм. Так же отбираются пробы (продукты, вода, дез. раствор). По результатам анализов нарушения не выявлены.


3.1. Решение: Мониторинговой комиссии продолжить в течение учебного года контроль за состоянием пищеблока.


Горшенина Е.В. 

Нурпеисов Д.Б. 

Лебедева И.Н. 

Бультрикова Р.А. 

Дандыбаев Д.М. 

Насырова Г.Х. 

Таран И.А. 