

Протокол №7
Заседания бракеражной комиссии КГУ «Спец.школа-интернат № 4»
28.10.2026г.

Присутствовало: 5 человек

Мустафинова А.С. А.А. руководитель
Емельянович Т.М. диетическая сестра
Абильмаженова Т.О. делопроизводитель
Саденова С.Б. зам по ВР
Салимова У.С. дежурная мед.сестра

Повестка дня:

1. Проверка правильности ведения документации на пищеблоке
2. Результаты проверки допусков к работе сотрудников пищеблока
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания в холодильниках

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Минчук Е.Н. – дежурную мед.сестру, с информацией о проверке правильности ведения документации.

1. На пищеблоке ведется вся необходимая документация, журнал осмотра работников пищеблока заполнен ежедневно, журнал температуры воздуха в холодильниках заполнен, график генеральной уборки отмечен .

Журналы заполняются ежедневно, замечаний нет.

По второму вопросу слушали Емельянович Т.М. мед.сестру, о соблюдении требований СанПиНа – каждый работник пищеблока имеет допуск в санитарной книжке с указанием срока действия и прохождением сан.гиг.обучения. Нарушений не выявлено.

По третьему вопросу слушали дежурную мед.сестру Салимову У.С

При проверке холодильного оборудования замечаний нет, остатки товаров(каникулярное время) хранятся согласно температурному режиму, соблюдены правила хранения по маркировке холодильников, в каждом имеется термометр, подтверждающий документ поверки термометра, заморозки и посторонних запахов не выявлено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Дежурной медсестре Минчук Е.Н., на постоянной основе проводить проверку качества заполнения документации
2. Мед.сестре Емельянович Т.М. Вести ежедневный контроль за условиями хранения пищевых продуктов в холодильниках и своевременным прохождением мед.осмотра сотрудниками пищеблока.

Руководитель



Мустафинова А.С.

ПРОТОКОЛ №6

Заседания бракеражной комиссии КГУ «Спец.школа-интернат № 4»

28.09.2026г.

Присутствовало: 5 человек

Мустафинова А.С. А.А. руководитель
Емельянович Т.М. диетическая сестра
Абильмаженова Т.О. делопроизводитель
Саденова С.Б. зам по ВР
Минчук Е.Н. дежурная мед.сестра

Повестка дня:

1. Проверка товарного соседства пищевых продуктов
2. Соблюдение температурного режима при хранении продуктов в холодильном оборудовании
3. Проверка ежедневной документации на пищеблоке и складе.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Емельянович Т.М. диетсестру, о соблюдении товарного соседства пищевых продуктов. Товарное соседство — это правила, которые устанавливают совместимость разных продуктов. Используются для хранения и перевозки товаров. Правила товарного соседства определяют что можно хранить вместе, а что ни в коем случае. Совместимыми считают продукты с одинаковой влажностью, степенью охлаждения и требованиями к хранению.

РЕШИЛИ:

1. Продолжать соблюдать правила товарного соседства, при приеме продуктов обращать особое внимание на качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали Минчук Е.Н. дежурную мед.сестру, о соблюдение температурного режима при хранении продуктов в холодильном оборудовании. Оптимальная температура в холодильной камере — от +2°C до +4°C. Эта температура эффективно замедляет рост большинства патогенных бактерий, сохраняя при этом качество продуктов. В морозильной камере необходимо поддерживать температуру не выше минус 18°C для длительного хранения замороженных продуктов. Некоторые правила контроля температурного режима:

Ежедневно проверять температурные показатели холодильников и морозильных камер.

Регулярно проводить разморозку и санитарную обработку холодильного оборудования — не реже одного раза в месяц.

Маркировать продукты с указанием срока годности и даты вскрытия упаковки, используя принцип «первым пришло — первым ушло»

Не перегружать холодильники: воздух должен циркулировать свободно для лучшего охлаждения продуктов.

По третьему вопросу слушали Саденову С.Б. по проверке ежедневной документации на пищеблоке и складе. В ходе проверки ежедневная документация заполнена, ведется аккуратно, ежедневно. Замечаний нет.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Диет.сестре Емельянович Т.М.

1. вести контроль за хранением продуктов на пищеблоке
2. Контролировать температурный режим
3. Своевременно, правильно заполнять соответствующие документы

В

холодильниках

Руководитель:

Мустафинова А.С.

