

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Мурзилка» с. Верхнекурганное»
Симферопольского района Республики Крым**
297524, Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Верхнекурганное, ул. Подгорная, д.1
тел. 33-72-81, E-mail: ira.loseva.1965@mail.ru, ОКПО 00826316

Протокол № 4

Заседания бракеражной комиссии

с.Верхнекурганное

06.12.2021 г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: заведующий Кругликова А.В.,

ПРИСУТСТВОВАЛИ: 4 человека

ОТСУТСТВОВАЛИ: -

СЕКРЕТАРЬ: старший воспитатель Акимочкина Ю.А.

Повестка дня:

1. О соблюдении санитарно-эпидемиологического режима.
2. О соблюдении санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
3. О соответствии помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.

СЛУШАЛИ:

1. Медицинскую сестру Куртумерову Р.С., она рассказала, что выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке ДОО регламентируется в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021 № 20. Ежедневно в ДОО осуществляется проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования. Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах. Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательной отметкой в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока. Работники пищеблока готовят в одноразовых масках и перчатках.

2. Заведующего Кругликову А.В., она рассказала, что при транспортировке пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами. Такие продукты как: хлеб, мясо, рыба, привозят на специализированном транспорте с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами; транспортные средства имеют санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, чистые, в исправном состоянии; водители имеют при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работают в спецодежде, строго соблюдают правила личной гигиены, обеспечивают сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов; разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде; хлеб привозят в лотках, в специальной закрытой машине, оборудованной полками.
3. Медицинскую сестру Куртумерову Р.С., она рассказала, что помещения соответствуют условиям хранения продуктов. Хранение и реализация скоропортящихся продуктов осуществляется при температуре не выше +6°C; пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке. Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускаются. При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов не допускается; все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. хранятся на стеллажах, поддонах высотой не менее 15 см от пола; складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование продукции непосредственно на полу, навалом не допускается; охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения не выше +2°C. Хранение хлеба осуществляется в чистой, сухой таре, закрытой крышкой. Хранение сыпучих продуктов производится в отдельном, сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, с относительной влажностью воздуха не более 75%;

РЕШИЛИ:

1. Информацию принять к сведению.
2. Информацию принять к сведению.
3. Информацию принять к сведению.

ГОЛОСОВАЛИ:

« За » - 4 человека

« Против » - 0 человек

« Воздержались » - 0 человек

Председатель  А.В.Кругликова

Секретарь  Ю.А.Акимочкина