

Аналитическая справка по результатам оперативного контроля

«О проверке условий поставки и хранения продуктов»

От 14.04.2023 г. КГКП «Ясли –сад №17»

По итогам проверки :

- Ежедневно ведется журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок и наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.
- Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Маркировка .накладные с указанием даты выработки .сроки реализации .реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство го.регистрации)
- Имеется договора на поставку продуктов питания ,содержащие условия транспортировки,хранения,требования к качеству поставляемых продуктов .
- Соблюдается условия хранения продуктов питания
- Соблюдается температурный режим в холодильных оборудованях.(ежедневно ведется термометрия и записывается в журнале)
- Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры и влажности.
- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило.
- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- Сметана, творог хранятся в таре .
- _Яйцо хранится в холодильнике , стеллажах.
- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции.
- При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- ..Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях;
- . Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.
- .Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- **Выводы:** Условия хранения продуктов питания соответствуют Сан Пин.
- **Рекомендации:** Содержание и ведение документации постоянно

м/с Хасенова Р.С.