

Информация по итогам проверки бракеражной комиссией организации и обеспечение качественного питания воспитанников КГКП "Ясли-сад № 3" отдела образования города Костаная" Управления образования акимата Костанайской области

С целью контроля при организации и обеспечения качественного питания воспитанников Ясли сад №3 проведена бракеражная проверка пищеблока 28.09.2021 года, в составе из 6 человек:

1. Хамзина К.Б. – председатель.
2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии.
3. Шайахметова К.М. – шеф повар
4. Слободина В.В. – представитель родительского комитета группы «Ромашка».
5. Болатова А.М. - представитель родительского комитета группы «Жидек».
6. Дукенова Ж.К. - представитель родительского комитета группы «Жұлдыз».

В результате проверки питания, установлено, что в детском саду №3 производство готовых блюд и выдача осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Проба снимается за 15 – 20 минут до раздачи готовых блюд. При приготовления обеда и раздачи блюд, имеется в наличии техническая (технологическая) документация (сборник рецептов, технологические карты) по каждому виду блюда. К снятию проб был приготовлен в 11.20 обед. Меню состоит из следующих наименований блюд:

1. Салат: из свежих огурцов на растительном масле: выход 50,0
Овощи хорошего качества, вкусные. Сертификат качества продуктов имеется.
2. Суп кудрявый на м/к бульоне со сметанной.
Бульон при варке прозрачный, наваристый. Документы на мясо и другие продукты имеются.
3. Котлеты из мясо говядины, с картофельным пюре.
Котлета на срезе серового цвета сочное. Технология приготовления блюда соблюдена. Вкусовые качества хорошие.
Картофельное пюре однородной массы, с добавлением масла и молока, без комочков, вкусовые качества хорошие. Сертификат качества на овощи имеется, сроки соблюдены.
4. Компот из сухофруктов, технология приготовления соблюдена, вкусовые качества хорошие, в меру сладкие. Сертификат на сухофрукты имеется, сроки соблюдены.

Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб проводится поварами. Отобранные пробы хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2, +6.

ухня и все подсобные помещения находятся в хорошем санитарном состоянии. Всё оборудование и электроприборы в исправном состоянии работают.

У повара ведется журнал бракеража всех поступающих продуктов на склад, документация в порядке, на все продукты имеющие в складе на данный момент есть сертификат. Санитарные книжки на поставщиков продуктов и на транспорт имеются.

Вопросов бракеражной комиссии к приготовлению, качеству пищи и ее раздачи не возникло.

Члены бракеражной комиссии:

1. Хамзина К.Б. – председатель. 
2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии. 
3. Шайахметова К.М. – шеф повар 
4. Слободина В.В. – представитель родительского комитета группы «Ромашка» 
5. Болатова А.М. - представитель родительского комитета группы «Жидек» 
6. Дукунова Ж.К. - представитель родительского комитета группы «Жұлдыз» 