

**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 КГКП «Ясли-сад №3 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области проведена бракеражная проверка пищеблока 22.12.2021 года, в составе из 7 человек:

1. Бабий О.В – председатель.
2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии.
3. Ибрагимова Л.М. – шеф повар
4. Баянова А.Д. -представитель родительского комитета группы «Радуга»
5. Паратикова А.А. - представитель родительского комитета группы «Радуга»
6. Гаус М.В.- представитель родительского комитета группы «Балапан»
7. Стетюк В.А.- представитель родительского комитета группы «Балапан»

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 свеклы с чесноком на растительном масле: выход 50,0  
Овощи хорошего качества, вкусные. Сертификаты качества на данные продукты имеются..
2. Борщ со свежей капусты на м/к бульоне со сметаной.  
Бульон при варке прозрачный, наваристый. Документы на мясо и другие продукты имеются. Вкусовые качества блюда хорошие.
3. Жаркое с мясом.  
Картофель протушен. Мясо мягкое сочное. Технология приготовления блюда соблюдена. Вкусовые качества хорошие. Сертификаты качества на данные продукты имеются.
4. Компот с изюмом ,курагой. Технология приготовления соблюдена, вкусовые качества хорошие, в меру сладкий. 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.

Кухня 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 имеющиеся 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:

11. Бабий О.В – председатель. О. Бабий
2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии. Т.С. Устюжанинова
3. Ибрагимова Л.М. – шеф повар Л.М. Ибрагимова
4. Баянова А.Д. -представитель родительского комитета группы «Радуга» А.Д. Баянова
5. Паратикова А.А. - представитель родительского комитета группы «Радуга» А.А. Паратикова
6. Гаус М.В.- представитель родительского комитета группы «Балапан» М.В. Гаус
7. Стетюк В.А.- представитель родительского комитета группы «Балапан» В.А. Стетюк