

Информация
по итогам проверки бракеражной комиссией организации и обеспечении
качественного питания воспитанников Ясли-сада № 3

С целью контроля при организации и обеспечения качественного питания воспитанников Ясли-сада № 3 проведена бракеражная проверка пищеблока 01.10.20. в составе 3 человек.

1. Тен Галина Фиреновна – медицинский работник, председатель.
2. Корнева (Мохорева) Н.С.- представитель родительской общественности младшей группы «Солнышко».
3. Кожухова Р.Т. – представитель родительской общественности младшей группы «Солнышко».

В результате проверки питания установлено, что в детском саду 3 производство готовых блюд и выдача осуществляется только после снятия пробы медицинским работником, а в дни бракеражной комиссии, последними. Проба снимается за 15-20 мин до раздачи готовых блюд. При приготовлении обеда используются технологические карты по каждому виду блюда. Обед был приготовлен в 11.00. Меню состоит из следующих наименований блюд: Салат морковь, свекла на растительном масле. Щи из свежей капусты на мясо-костном бульоне со сметаной. Жаркое с рыбой (скумбрии). Компот из сухофруктов. Хлеб пшеничный, ржаной. Бульон супа при варке прозрачный, наваристый. Сертификат на мясо и другие продукты имеется. Сертификат на овощи имеется, сроки соблюдены. Компот из сухофруктов насыщенный, сладкий. Вкусовые качества хорошие, сертификаты имеются, сроки соблюдены.

Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд..Отобранные пробы хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2+6 градусов. Кухня и все подсобные помещения находятся в хорошем санитарном состоянии.

У кладовщика ведется журнал бракеража всех поступающих продуктов на склад, документация в порядке. На все продукты, которые имеются на данный момент на складе, имеются сертификаты. Санитарные книжки на поставщиков и на транспорт имеются. Вопросы бракеражной комиссии к приготовлению, качеству пищи и ее раздаче не возникло.

Рекомендации:

1. Поварам: приготовление блюд осуществлять строго по технологическим картам.
2. Поварам: соблюдать нормы закладки продуктов и их выдачи
3. Завскладу: принимать продукты на склад с сертификатом качества.
4. Строго соблюдать личную гигиену работникам кухни.
5. Медработнику Тен Г.Ф. осуществлять контроль ежедневного меню в строгом соответствии с утвержденными нормами.