

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 21.01.20. в составе 4 человек:

1. Тен Галина Фиреновна-медицинский работник, председатель.
2. Дауренбекова Асель Ондасыновна- представитель родительской общественности старшей группы «Радуга»
3. Нурсеитова Гульмира Аманжоловна – представитель родительской общественности старшей группы «Радуга»
4. Туякбаева Жанара Жамбуловна – представитель родительской общественности старшей 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 из капусты и моркови на растительном масле. Суп с клецками на мясо-костном бульоне. Плов из говядины. Компот «Ассорти» (изюм, курага). Хлеб пшеничный, ржаной. Бульон супа при варке прозрачный, наваристый. Сертификат на мясо и другие продукты имеется. Сертификат на овощи имеется, сроки соблюдены. Компот из изюма и кураги насыщенный, сладкий. Вкусовые качества хорошие, сертификаты имеются, сроки соблюдены.

Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Отобранные пробы хранятся в течение 48 час 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. Вопросов бракеражной комиссии к приготовлению, качеству пищи и ее раздачи не возникло.

Рекомендации:

1. Поварам: приготовление блюд осуществлять строго по технологическим картам.
2. Поварам: соблюдать нормы закладки продуктов и их выдачи.
3. Зав. складу: 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.

Председатель бракеражной комиссии: Тен Г.Ф.

