

Информация по итогам проверки бракеражной комиссией 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 30.12.20. в составе 4 человек.

- 1.Тен Г.Ф.- медицинский работник, председатель.
- 2.Бекжанова Асель Талгатовн - представитель родительской общественности средней группы «Радуга»
3. Баянова Алма Даутовна - представитель родительской общественности средней группы «Радуга».
- 4.Паратикова Александра Анатольевна-представитель родительской общественности средней группы «Радуга».

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 свекольный на раст. масле. Борщ с фасолью на курином бульоне со сметаной. Картофель тушеный с курицей. Компот из сухофруктов. Хлеб пшеничный, ржаной. Бульон супа при варке наваристый, прозрачный. 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 течении 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. Вопросы 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.Завскладу: принимать продукты на склад с сертификатом качества.
- 4.Строго соблюдать личную гигиену работника кухни.
5. Медработнику Тен Г.Ф. осуществлять контроль ежедневного меню в строгом соответствии с утвержденными нормами.

Председатель бракеражной комиссии Тен Г.Ф.