

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 29.03.2022 года, в составе из 6 человек:

1. Бабий О.В – председатель.
2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии.
3. Ибрагимова Л.М. – шеф повар
4. Гуцалова Л.А -представитель родительского комитета группы «Ласточка»
5. Бутусова Т.А - представитель родительского комитета группы «Ласточка»
6. Куюбаева Э.С.- представитель родительского комитета группы «Кобелек»

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. Суп вермишелевый на м/к бульоне.

Бульон при варке прозрачный, наваристый. Документы на мясо и другие продукты имеются. Вкусовые качества блюда хорошие.

3. Тефтели из мяса (гов). Гарнир гречка.

Тефтели на срезе серого цвета. Мясо сочное. Вкусовые качества хорошие. Технология приготовления блюда соблюдена. Гречка рассыпчатая. Приправлена сливочным маслом. Вкусовые качества хорошие.

4. Компот из сухофруктов. Технология приготовления соблюдена, вкусовые качества хорошие, напиток в меру сладкий со вкусом сухофруктов. 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 раздаче не возникло.

Члены бракеражной комиссии:

1. 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. Гуцалова Л.А -представитель родительского комитета группы «Ласточка» Л.А. Гуцалова
5. Бутусова Т.А - представитель родительского комитета группы «Ласточка» Т.А. Бутусова
6. Куюбаева Э.С.- представитель родительского комитета группы «Кобелек» Э.С. Куюбаева

