

Справка по результатам проведения бракеражной комиссии

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 30.09.2022 года, в составе из 6 человек:

1. Бабий О.В – председатель.
2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии.
3. Шайахметова К.М.-повар
4. Жансеитова О.С.-представитель родительского комитета группы «Ласточка»
5. Нурмаганбетова А.С. -представитель родительского комитета группы «Кёбелек»
6. Сулейменова С.Н.- представитель родительского комитета группы «Кёбелек»

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: свежий помидор с луком: выход 50,0
Овощи хорошего качества, вкусные. Сертификаты качества на данные продукты имеются..
2. Свекольник на м/к бульоне со сметаной.
Бульон при варке прозрачный, наваристый. Документы на мясо и другие продукты имеются. Вкусовые качества блюда хорошие.
3. Плов с мясом говядины.
Рис рассыпчатый. Мясо мягкое сочное. Технология приготовления блюда соблюдена. Вкусовые качества хорошие. Сертификаты качества на данные продукты имеются.
4. Компот из сухофруктов. 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:

1. Бабий О.В – председатель. О. Бабий
2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии. Т.С.
3. Шайахметова К.М. –повар Ш.М.
4. Жансеитова О.С.-. -представитель родительского комитета группы «Ласточка» Жансеитова
5. Нурмаганбетова А.С - представитель родительского комитета группы «Көбелек» А.С.
6. Сулейменова С.Н- представитель родительского комитета группы «Көбелек» С.Н.







ДОШКОЛЬНЫЕ ГРУППЫ

Меню завтрака	Меню обеда	Меню ужина
ЗАВТРАК	ОБЕД	УЖИН
1. Каша овсяная 20г	1. Суп с мясом 100г	1. Каша овсяная 20г
2. Сметана 10г	2. Картофельное пюре 100г	2. Сметана 10г
3. Масло сливочное 10г	3. Соус томатный 10г	3. Масло сливочное 10г
4. Чай 10г	4. Хлеб 10г	4. Чай 10г
5. Сахар 10г	5. Компот 100г	5. Сахар 10г
6. Молоко 100г	6. Фрукты 10г	6. Молоко 100г
7. Яблоко 10г	7. Кисель 100г	7. Яблоко 10г
8. Банан 10г	8. Варенье 10г	8. Банан 10г
9. Груша 10г	9. Мед 10г	9. Груша 10г
10. Персик 10г	10. Сок 100г	10. Персик 10г
11. Апельсин 10г	11. Компот 100г	11. Апельсин 10г
12. Лимон 10г	12. Чай 10г	12. Лимон 10г
13. Мандарин 10г	13. Сахар 10г	13. Мандарин 10г
14. Киви 10г	14. Молоко 100г	14. Киви 10г
15. Ягода 10г	15. Масло сливочное 10г	15. Ягода 10г
16. Орех 10г	16. Сметана 10г	16. Орех 10г
17. Миндаль 10г	17. Хлеб 10г	17. Миндаль 10г
18. Кешью 10г	18. Соус томатный 10г	18. Кешью 10г
19. Макадалия 10г	19. Картофельное пюре 100г	19. Макадалия 10г
20. Грецкий орех 10г	20. Суп с мясом 100г	20. Грецкий орех 10г

