

Информация

по итогам проверки бракеражной комиссией по организации и обеспечению качественного питания воспитанников Ясли-сада №3.

С целью контроля при организации и обеспечения качественного питания воспитанников Ясли-сада №3 проведена бракеражная проверка пищеблока 12.03.21. в составе 4 человек.

1. Тен Галина Фиреновна – медицинский работник, председатель.
2. Баянова Алма Даутовна – представитель родительской общественности средней группы «Радуга».
3. Гришина Елена Михайловна – представитель родительской общественности средней группы «Радуга».
4. Барибан Наталья Александровна - представитель родительской общественности средней группы «Радуга».

Представителей родительской общественности средней группы «Радуга» приглашаются подряд второй раз, т.к. у них возникло несколько вопросов.

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 пекинской капусты. Рассольник на мясном бульоне со сметаной. Котлета мясная, картофельное пюре. Кисель. Хлеб пшеничный, ржаной. Бульон супа при варке прозрачный, наваристый. Сертификат на мясо и другие продукты имеется. Сроки соблюдены. Кисель однородный, без комков, сладкий.

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. На все вопросы членов бракеражной комиссии к качеству пищи, приготовлению были даны ответы.

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. Ежедневно медработнику Тен Г.Ф. осуществлять контроль меню в строгом соответствии с утвержденными нормами.

