

## **Информация**

### **По итогам проверки бракеражной комиссией по 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 в составе 4 человек.

- 1.Тен Галина Фиреновна - медицинский работник, председатель.
- 2.Жолдыбаева Анара – представитель родительской общественности младшей группы с государственным языком обучения «Жидек»
- 3.Мукашева Зарина – представитель родительской общественности младшей группы с государственным языком обучения «Жидек».
- 4.Кистубаева Аымгуль - представитель родительской общественности младшей группы с государственным языком обучения «Жидек»

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 11.10. Меню состоит из следующих блюд: Салат из свежих огурцов на раст. масле. Суп лапша на мясо-костном бульоне. Ленивые голубцы с мясом, со сметаной. Кисель. Хлеб пшеничный, ржаной. Бульон супа при варке, прозрачный, наваристый. Сертификат на мясо и другие продукты имеется. Сроки соблюдены. Кисель однородный, без камков, сладкий.

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 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.

10.06.21. Медсестра Тен Г.Ф.