

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 20.12.2022 года, в составе из 5 человек:

1. Бабий О.В – председатель.

2. Устюжанинова Т.С. – медицинский работник, член комиссии.

3. Ибрагимова Л.М. - повар

4. Сайтхалилова Р.Х. - представитель родительского комитета группы «кобелек»

5. Кунтекова Б.О. - представитель родительского комитета группы «солнышко»

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 приготовлении обеда и раздачи блюд, имеется в наличии техническая (технологическая) документация (сборник рецептов, технологические карты) по каждому виду блюда. К снятию проб был приготовлен в 11.15 обед. Меню состоит из следующих наименований блюд:

1. Салат: икра свекольная: выход 50,0

Свекла сочная хорошего качества, технология приготовления блюда соблюдена. Сертификат качества на данный продукт имеется.

2. Борщ на м/к бульоне со сметаной: выход 180,0

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

3. Котлета мясная рожки отварные гарнир : выход 200,0

Котлета мягкая сочная на срезе серого цвета. Технология приготовления блюда соблюдена. Вкусовые качества хорошие, рожки рассыпчатые с маслом с подливом. Сертификаты качества на данные продукты имеются.

4. Кисель: выход 180,0 (витамин С 50 мг.)

Технология приготовления соблюдена, вкусовые качества хорошие, в меру сладкий. Сертификат на кисель 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 имеющие 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. – повар Л.М. Ибрагимова
4. Сайтхалилова Р.Х. - представитель родительского комитета группы «кобелек» Р.Х. Сайтхалилова
5. Кунтекова Б.О. - представитель родительского комитета группы «солнышко» Б.О. Кунтекова