

СПРАВКА
по результатам проведения работы бракеражной комиссии
МАДОУ «ДС №48 г. Челябинска»

№ 12

от 28.03.2022

Бракеражная комиссия в составе:

председатель комиссии:

заместитель заведующего по АХР Манахова Н.С. – понедельник

члены комиссии:

инструктор по г/в Мингажева А.В. – ежедневно

заведующий складом Тандура О.О. – ежедневно

Ежедневно проводила органолептическую оценку качества готовой продукции в пищеблоке МАДОУ «ДС №48 г. Челябинска».

Все блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления пищи (технологическим картам).

Супы, бульоны прозрачные, без посторонних примесей, загрязненности.

Запах и цвет блюд без посторонних примесей и привкусов.

Блюда не пересолены, нет горечи и излишней кислотности.

Мясные блюда сочные, мягкие.

Рыбные блюда сочные, мягкие.

Консистенция блюд соответствует достаточной степени готовности.

Перед подачей выдачей пище высаживалось неприменное блюдо для выдачного складческого редиски с различным лимо. Обеи приготовленные пищи соответствует общему нормам нормам и консистенции блюд

Комиссия пришла к выводу: В пищеблоке МАДОУ «ДС №48 г. Челябинска» приготовление блюд (не) соответствует технологии приготовления пищи. Блюда к выдаче (не) разрешены ежедневно и без замечаний (с замечаниями).

Членами бракеражной комиссии было обнаружено, что все складские помещения для хранения продуко- ликами соответствуют требованиям. Соблюдаются требования к хранению продукции. Оборудование и инвентарь - гигиеническое состояние пищеблока, под- ходится в общем состоянии

Члены комиссии:

Заместитель заведующего по АХР

Манахова

Н.С. Манахова

Инструктор по г/в

Мингажева

А.В. Мингажева

Заведующий складом

Тандура

О.О. Тандура