

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

№ 7

от 29.10.2021

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.

*Члены бракеражной комиссии на протяжении observations
осудит за замечательной продукцией питания, за качеством сырья
блюда на 2 уровнях. Соблюдены требования технологии приготовления
соответствуют санитарным нормам, и санитарному режиму*

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).

*Соблюдены все требования и профессиональные
требования. Обращено внимание на качество сырья
и соблюдение санитарных норм и санитарного режима
находящегося в том же здании с остальными*

Члены комиссии:

Заместитель заведующего по АХР

Инструктор по г/в

Заведующий складом



Н.С. Манахова

А.В. Мингажева

О.О. Тандура