

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

№ 11

от 28.02.22 г.

**Бракерская 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.

*Для информации родителей вводится ежедневное меню с подписью шеф-повара по г/в заведующего. Меню соответствует гигиеническим требованиям ГОСТ в основном шеф-повар В.В. Мингажева. При органолептической оценке качества пищи порчи не выявлено.*

**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).

*Блюда пищи производится согласно уаэрику. Прием пищи детей производится в соответствии с режимом дня. Манахова не проверяется.*

Члены комиссии:

Заместитель заведующего по АХР

Инструктор по г/в

Заведующий складом

*Н.С. Манахова*  
*А.В. Мингажева*  
*О.О. Тандура*

Н.С. Манахова

А.В. Мингажева

О.О. Тандура