

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

№ 10

от 24.01.2022

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.

*Члены бракеражной комиссии по назначению шеф-повара -
члены следят за качеством продуктов, а также, за
порядком приготовления блюд на кухне. Отсутствует
гигиенической пищи соответствует общему уровню кухни и
помещению.*

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).

*Соблюдается требование к хранению продуктов.
Оборудование и санитарно-гигиеническое
состояние пищеблока находится в нормальном
состоянии, соответствует СТ.*

Члены комиссии:

Заместитель заведующего по АХР

Инструктор по г/в

Заведующий складом

*Н.С.
А.В.
О.О.*

Н.С. Манахова

А.В. Мингажева

О.О. Тандура