СПРАВКА

по результатам проведения работы бракеражной комиссии в структурном подразделении МАДОУ «ДС №48 г. Челябинска»

Nº 5

от 29.08.12

Бракеражная комиссия в составе:

председатель комиссии: заведующий хозяйством Земятченский Г.В. – понедельник члены комиссии: медицинская сестра диетическая Смолина М.А. – ежедневно инструктор по г/в Литомина А.П. – ежедневно заведующий складом Халилова Р.А. – ежедневно

Ежедневно проводила органолептическую оценку качества готовой продукции в пищеблоке структурного подразделения 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.

trologicule composis napulpobue esmornor não, cummignoro comosenis notucioneiro haujerionei, donmpene zaciosas napegirmos que ipspano esperalementados rangabilemnormes.

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).

Вани для суточной пропремарицевани Сенетерно-чененисеное востения помущий нешутоке уровноственительное. Замарая прозумые для группи суроровитиром пеправлениюм Осущественного с учетом вых требымий

Члены комиссии: заведующий хозяйством медицинская сестра диетическая Инструктор по г/в Заведующий складом

Г.В. Земятченский М.А. Смолина

А.П. Литомина

Р.А. Халилова