

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

№ 7

от 31.10.22

Бракерая 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.

Осуществился контроль за санитарными условиями приготовления пищи, за соблюдением к требованиям ингредиентов. Отмечаются нарушения в виде нарушения температурной направленности

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

Санитарные условия пищеблока соответствуют предъявляемым требованиям. Условно разрешены продукты сальмонеллы. Температурный режим в пищеблоке обеспечивается направленности для детей с аллергическими заболеваниями соответствует установленным нормам

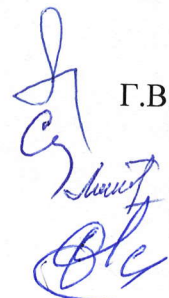
Члены комиссии:

заведующий хозяйством

медицинская сестра диетическая

Инструктор по г/в

Заведующий складом


Г.В. Земятченский
М.А. Смолина
А.П. Литомина
Р.А. Халилова