

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

№ 20

от 30.11.22

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.

Входные контроль поступающих продуктов осуществляется заводскими специалистами. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками порчи, переработанности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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).

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

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