

СПРАВКА

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

№ 21

от 30.12.22

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.

Готовой пищей выдается после снятия проб. Органолептическую оценку блюд вносится в журнал. Процесс организации питания в МАДОУ основывается на нормативной и методической документации по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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).

Ежедневно проводили техническое обслуживание оборудования, проводилась очередная очистка мановой парогенератора от накипи в парокотельном отсеке

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