

СПРАВКА
бракеражной комиссии
СП «Детский сад» МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми
о результатах ежеквартального контроля
соблюдения технологии обработки продуктов,
контроля закладки и выдачи готовой продукции
(4 квартал 2020 года)

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель: Барковская И.А. руководитель СП,

Члены комиссии: Котова Л.А. – медицинский работник ГДКБ 5,
Редозубова Т.Ю.. – представитель ООО «НИКА»

составила **25.12.2020** г. в соответствии с планом реализации программы производственного контроля настоящий отчет о следующем:

1. Контроль соблюдения технологии обработки продуктов

1.1. Кисломолочные и готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, не более одного часа. Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

1.2. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается. Крупы проверяются на отсутствие посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

1.3. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, нарезаются, закладываются в кипящую воду. Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

1.4. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. Не применяется жарка.

1.5. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют требуемую температуру $+60...+65\text{ }^{\circ}\text{C}$; салаты, напитки - не ниже $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 ч.

1.6. Витаминизация блюд проводится, вводят в третье блюдо (напиток или кисель «Витоша»), запись в журнале витаминизации имеется.

Вывод: нарушений условий обработки продуктов, приготовления пищи не выявлено

2. Контроль закладки продуктов

Проверки закладки продуктов проводились: 07.10.2020, 16.10.2020, 19.10.2020, 20.10.2020, 02.11.2020, 03.11.2020, 06.11.2020, 13.11.2020, 18.11.2020, 16.12.2020, 25.12.2020,

Вывод:

закладка всех продуктов производится в соответствии с меню-раскладкой; при закладке продуктов нарушений по весу не выявлено

3. Контроль соблюдения требований к выдаче и раздаче пищи в группах

Выявлено:

Выдача готовой пищи производится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, подписи 3 членов комиссии имеются.

Масса порционных блюд (представлены акты выборочных проверок за 3 квартал) соответствует выходу блюда, указанному в меню (акты от 19.10.2020, 20.10.2020, 21.10.200,

03.11.2020, 16.11.2020, 18.11.2020, 16.12.2020, 25.12.2020). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

В групповые ячейки пища доставляется в емкостях с крышками, раздается непосредственно перед приемом пищи. Используются необходимые столовые приборы, салатники. На столах имеются скатерти или салфетки, салфетки в подставках. Воспитатели следят за правильностью пользования столовыми приборами, формируют у детей культуру питания.

Вывод: нарушений выдачи пищи по весу, контроля суточных проб не выявлено, раздача в группах и прием пищи детьми в соответствии требованиям.

_____ Барковская И.А.
_____ Котова Л.А.
_____ Редозубова Т.Ю.