

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
(3 квартал 2020 года)

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель: Барковская И.А. руководитель СП,

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

составила **28.09.2020** 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 ячееках.

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. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания хранятся в холодной воде не более 2 часов. 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 должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

1.5. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют требуемую температуру $+60\text{...}+65\text{ }^{\circ}\text{C}$; 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 часов.

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: 29.07.2020, 07.08.2020, 18.08.2020, 27.08.2020, 16.09.2020, 18.09.2020, 22.09.2020

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:

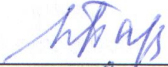
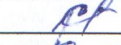

Выдача готовой пищи производится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, подписи 3 членов комиссии имеются.

Масса порционных блюд (представлены акты выборочных проверок за 3 квартал) соответствует выходу блюда, указанному в меню (акты 29.07.2020, 31.07.2020, 18.08.2020, 26.07.2020, 27.08.2020, 28.08.2020, 07.09.2020, 16.09.2020, 22.09.2020). 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. |
|  | Трубицина Т.В. |