

**Справка по результатам проведения
работы бракеражной комиссии.**

27 сентября 2023г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – заведующая ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Баймуканова А.К - кладовщик ясли сада №15;
- Караева З.И – представитель родительской общественности.

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 27сентября 2023 года.

Цель проверки: организация питания учащихся;

- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;•

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания пищеблока
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены детей
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено: Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором ясли сада. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В каждой группе вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по группам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ясли сада. Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются. Предмет проверки: санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим

набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

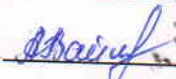
Выводы: Питание осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией ясли сада организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации: 1. С целью улучшения качества горячего питания детей постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.

Члены комиссии:

Абишева А.Т. 

Шемякина О.В. 

Баймуканова А.К. 

Караева З.И. 