

Работа бракеражной комиссии
КГУ «Реабилитационный центр №1» управления образования Карагандинской области

Справка № 1-4

Дата проверки: 28.01.2025 г.

Цель проверки: Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, взвешивание порций, выхода блюд.

Проверка осуществлена членами бракеражной комиссии:

Председатель комиссии: Аубакирова А.К., директор РЦ

Члены комиссии: Агмалова Р.К., врач-педиатр

Жумабекова Г.Ж., диетсестра

Иванова Л.В., мед сестра

Смаилова Л., мед сестра

Салмекеева М.Б., регистратор

Калашникова Ю.В., родитель

Телегенова А. К., родитель

Повара: Максимова Т.Г., Арутюнова Р.Я.

Основные формы и методы контроля:

1. контроль над соответствием ежедневного меню приготавливаемым блюдам.
2. соблюдение технологии приготовления блюд согласно технологическим картам.
3. контрольное взвешивание порций всех блюд, приготовленных к выдаче в группы.
4. контроль над количеством и качеством выдаваемого сырья для приготовления готовой продукции.

Принципы организации питания в РЦ:

Организация питания воспитанников основано на нормативных документах по питанию, принятых в РК (Постановление Правительства РК от 12.03.12 г. № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» и приказ Министра здравоохранения РК от 21.12.20 г. № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования», Приказ Министра здравоохранения РК от 17.02.2022г № ҚР ДСМ -16 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания »): двухнедельном примерном меню; технологических картах.

Все продукты строго проверяются на соответствие требованиям к качеству и безопасности.

Не используется пищевое сырье, содержащее ГМО, или полученное с применением пестицидов.

Ежедневно производится контроль над поступлением продуктов, запрещенных при приготовлении блюд и при реализации в РЦ.

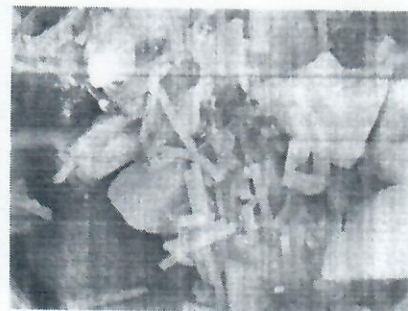
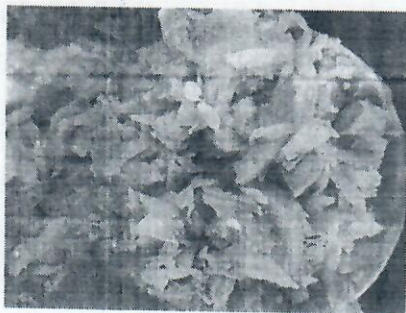
Ассортимент готовых блюд соответствует гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, а также физиологическим потребностям детей; особое внимание уделяется достаточному содержанию в рационе белков животного происхождения готовой пищи.

Проводится строгий контроль над качеством приготовления пищи и соблюдением правил кулинарной обработки продуктов.

Ежедневно строгому контролю подлежит закладка основных продуктов в котел и проверка выхода блюд.

Учитывается соответствие объемов приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций.

Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и положительной оценки готовых блюд.



Все приготовленные блюда производятся согласно технологическому процессу, указанному в техкарте.
На каждое блюдо имеется собственная техкарта, где указаны пошаговое приготовление данного блюда и требования к его качеству.

В ходе проверки было установлено следующее:

1. Дневное меню в целом соответствует меню-раскладке, однако были дни, когда производился акт замены одного блюда на другое (например, несвоевременная доставка продуктов питания поставщиками, отсутствие итогов конкурса на продукт питания и т.п.).
2. Все пищевые продукты соответствуют требованиям государственных стандартов.
3. Закладка основных продуктов производилась согласно установленным правилам и нормам.
4. Все закладываемые продукты предварительно подвергались взвешиванию.
5. Требования к кулинарной обработке продуктов соблюдаются.
6. Нарушения порядка технологии приготовления блюд согласно тех.картам не выявлено.
7. Содержание в блюдах БЖУ и калорийности соответствует нормам.
8. Приготовленные блюда соответствуют нормам и требованиям. Качество блюд удовлетворительное.
9. Нормы выдачи порций по возрастам соблюдаются.
10. Контрольное взвешивание порций производится постоянно.
11. При проверке произвольно взятой со стола порции воспитанника и контрольной порции несоответствия не обнаружено.

Выводы:

Нарушений норм и требований СанПиН при проверке не выявлено.

Периодически отмечалось изменение блюд ежедневного меню.

Нарушений закладки продуктов, технологии их приготовления и выдачи готовых блюд нет.

К работе персонала пищеблока претензий нет.

Рекомендации:

Стремиться к полному соответствию ежедневного меню примерному 2-хнедельному меню.

Продолжать контроль над соблюдением технологии приготовления пищи, закладки продуктов, взвешиванием порций, выходом блюд.

Исполнитель: _____

