

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

Справка № 2-4

Дата проверки: 28.02.2025 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

Төлегенова А. К., родитель

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

Принципы организации питания в РЦ:

Для организации питания воспитанников РЦ разрабатываются меню, в котором учитываются все потребности детей по возрастам в КБЖУ, необходимое количество сырья высчитывается по специальным формулам и отражается в меню-раскладке, а количество необходимых продуктов указывается в меню-требовании. Все блюда готовятся на основании принятых к производству технологических карт. Кроме того, обращается пристальное внимание на принятые в РК нормативные документы по питанию.

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

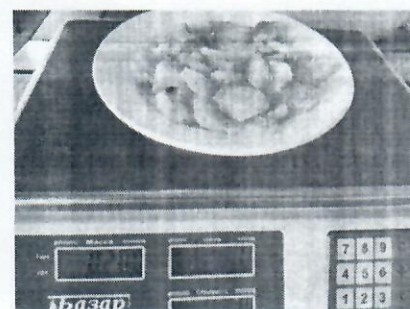
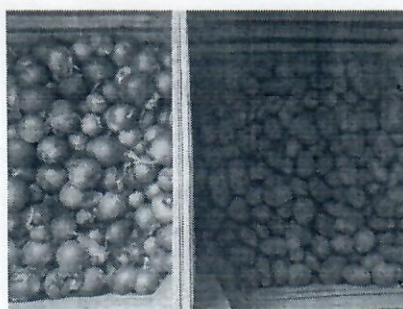
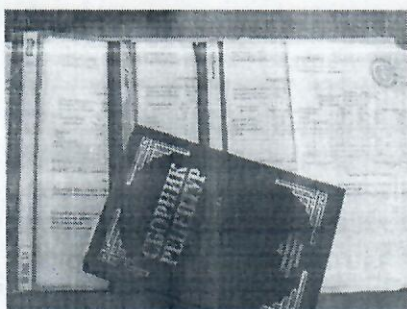
Не используется пищевое сырье, содержащее ГМО, или полученное с применением пестицидов.

Ежедневно производится контроль над поступлением продуктов, запрещенных при приготовлении блюд и при реализации в РЦ; над закладкой основных продуктов в котел, качеством приготовления пищи и соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и проверкой выхода блюд.

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

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

Выдача готовой пищи производится только после снятия органолептической пробы и положительной оценки готовых блюд, с осуществлением соответствующей записи в бракеражный журнал.



Все приготовленные блюда производятся согласно технологическому процессу, указанному в тех. карте.

В наличии имеется систематически заполняемая документация.

Сырье, предназначенное на выдачу для приготовления блюда на пищеблок, и готовая продукция, подвергается контрольному взвешиванию.

В ходе проверки было установлено следующее:

1. Дневное меню соответствует меню-раскладке, замены продуктов питания не проводились.
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 белков, жиров, углеводов 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.

Нарушений заявленного меню не отмечалось.

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: _____

СН