

**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**  
**(1 квартал 2021 года)**

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель: Барковская И.А. заместитель директора

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

составила **29.03.2021** 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  $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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  $+60\text{...}+65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; 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 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: 14.01.2021, 21.01.2021, 27.01.2021, 09.02.2021, 11.02.2021, 17.02.2021, 10.03.2021, 24.03.2021

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.


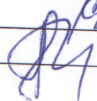
Масса порционных блюд (представлены акты выборочных проверок за 3 квартал) соответствует выходу блюда, указанному в меню ( акты от 19.01.2021, 25.01.2021,

29.01.2021, 04.02.2021, 24.02.2021, 04.03.2021, 11.03.2021, 24.03.2021). 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.