

ПРОТОКОЛ

проверки пищеблока ДОУ бракеражной комиссией,

в том числе проверки санитарного состояния и соблюдения правил личной гигиены

сотрудников пищеблока

Корпус 1, с. Лобаново, ул. Культуры, 9

Задачи комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за нормами закладки продуктов и выходом готового блюда.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Оценка санитарного состояния пищеблока.
5. Оценка внешнего вида работников пищеблока.

Настоящий протокол составлен в присутствии:

Юшковой Елены Александровны, заместителя заведующего по ВМР – председателя комиссии;

Садрисламовой Юлии Анатольевны, шеф-повара – члена комиссии;

Вяткиной Евгении Александровны, медицинского работника – члена комиссии;

Казанцевой Ольги Валентиновны, специалиста по закупкам – ответственного за питание.

Меню на 8 февраля 2022 года (обед)

Наименование блюда	Выход блюда, гр (норма)	Выход блюда, гр (факт)
Свекла отварная с сыром	60	60
Суп с рыбными консервами	200	200
Макаронные изделия отварные	120	123
Гуляш мясной (говядина)	70/50	70/48
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб ржаной	50	50

В ходе проверки выявлено:

1. Нормы закладки продуктов в блюда соблюдены, контрольные блюда выставлены, суточные пробы взяты.
2. Претензий к качеству готовых блюд нет, кроме супа – попадают крупные куски рыбы.
3. Внешний вид персонала пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.
4. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, уборочный инвентарь промаркирован частично.
5. Влажная и генеральная уборка проводятся в соответствии с графиком.
6. Холодильное оборудование в рабочем состоянии, температурный режим отмечается ежедневно.

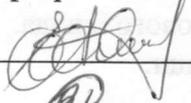
МАДОУ «Лобановский детский сад «Солнечный город»

7. Продукты в холодильниках и морозильных камерах расположены с учетом требования соседства.

В результате проверки выявлено несколько незначительных нарушений. В целом проверка пищеблока прошла удовлетворительно.

Выводы и предложения: промаркировать уборочный инвентарь, предназначенный для уборки пищеблока; протирать рыбные консервы перед закладкой в блюдо в соответствии с технологией приготовления.

8 февраля 2022 года


Е.А. Юшкова


Е.А. Вяткина


Ю.А. Садрисламова


О.В. Казанцева

Наименование блюда	Выход блюда, гр (порция)	Выход блюда, гр (факт)
Хлеб пшеничный	30	20
Компот из смеси сушеных фруктов	200	200
Ужин мясной (говядина)	70/20	70/48
Макаронные изделия отварные	120	123
Суп с рыбными консервами	200	200
Салат отварной с сыром	60	60