

ПРОТОКОЛ

проверки пищеблока ДОО 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.

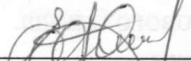
МАДОУ «Лобановский детский сад «Солнечный город»


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 (порции)	Выход блюда, гр (факт)
Хлеб ржаной	30	30
Суп из свиньи с картофелем	200	200
Тушеная капуста (салат)	20/20	20/20
Рыбные консервы в масле	120	120
Суп с рыбными консервами	200	200
Салат из свиньи с сыром	60	60

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 181713744333387461230331213761435072100037620574

Владелец Бронникова Варвара Сергеевна

Действителен с 10.09.2024 по 10.09.2025