

Контроль бракеражной комиссии

Тема: Анализ качества приготовленных блюд: определение качества готовой продукции, закладка, кулинарная обработка, нормы выдачи.

Цель: Определение качества и калорийности готовой продукции, закладки продуктов, кулинарной обработки, норм выдачи, отслеживание приготовления блюд согласно технологическим картам.

Время проведения:
Январь 2023г.

Место проведения:
Пищеблок

Содержание мониторинговой деятельности:

- последовательность технологических процессов;
- наличие перспективного меню, технологических карт;
- наличие суточных проб;
- кулинарная обработка;
- закладка продуктов;
- качество готовой продукции.

На пищеблоке ДО соблюдается последовательность технологических процессов. Исключены встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

В ДО имеется сезонное перспективное меню (зима-весна) на 2 недели, утвержденное директором ДО. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие два – три календарных дня.

Перспективное меню составлено с учетом выполнения всех норм, которые ребенок должен получить в течение 10 дней. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах («брутто»), вес («нетто») готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

Диет. сестра Мартынова Т.В. ежедневно следит за закладкой продуктов, за технологией приготовления, снимает пробу и проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд. Только после разрешения диет. сестры и старшего – повара блюдо допускается к выдаче.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от + 2°C до + 6°C. Суточная проба хранится не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.

Кулинарная обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующей маркировкой разделочного инвентаря. Мясо – костный бульон процеживается. Сырые овощи для салата обрабатываются и разделываются на столах и досках с маркировкой В.О. Вареное мясо, используется для первых и вторых блюд,

подвергается вторичной термической обработке. Первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 – 3 часов.

Диет. сестра Мартынова Т.В. следит за кулинарной обработкой, полнотой закладки продуктов, выходом блюд и вкусовыми качествами готовых блюд. Проводится С – витаминизация третьих блюд.

Салаты кварцуются постоянно не менее 30 минут. График кварцевания соблюдается, журнал кварцевания ведется.

Масса порций для детей в зависимости от возраста соответствует Санитарным правилам.

Интервалы между приемами пищи соблюдаются.

Готовая пища выдается согласно графику выдачи готовой продукции на группы после снятия проб. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

Предложения:

1. Бутилированную питьевую воду перед раздачей хранить на столе готовой продукции.

Ответ.: повар
Срок: постоянно

2. Исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

Ответ.: повар
Срок: постоянно

Состав комиссии:

Уралбаева А.Е. заведующая ясли-сада

Мартынова Т.В. мед/с

Кольцова Т.М. пред.родительского комитета

Керлин И.В.председатель профкома

Герашенко Н.А. кладовщик я/с



Уралбаева А.Е.

Мартынова Т.В.

Кольцова Т.М.

Керлин И.В.

Герашенко Н.А.