

## Справка

Дата: 12.04.2023 года

**Содержание контроля:** контроль за приготовлением пищи.

**Цель контроля:** оценка доброкачественности основных продуктов питания, используемых в детском саду..

**Метод контроля:** наблюдение .

**Объект контроля:** пищеблок.

**Контроль провела:** директор ясли – сада, члены бракеражной комиссии.

12.04.2023 года членами бракеражной комиссии проводилась оценка на доброкачественность основных продуктов питания.

За время проверки выявлено:

На пищеблок поставляются продукты питания со складского помещения, согласно перспективному меню – требованию, утвержденным директором ясли сада.

Повара взвешивают полученные продукты, следят за правильной транспортировкой. Подсобный рабочий транспортирует продукты питания строго согласно, маркировки тары.

**Чистка овощей производится не своевременно, т.е. раньше положенного времени.**

Перед приготовлением пищи повар обращает внимание на доброкачественность продуктов питания.

Гнилых овощей на пищеблок не поступает, но иногда встречается картофель, лук, морковь, свекла с признаками подгнивания. Такие продукты сразу же идут в отходы и не применяются для использования в пищу.

Молочные продукты (творог, молоко, кефир, сметана) используются с достаточным сроком годности. Не имеет посторонних запахов, храниться в специальных холодильниках «Молочная продукция».

Мясо поставляется на склад один раз в месяц и проходит однократную заморозку и разморозку, хранится в холодильных камерах порционно в целлофановых пакетах, термометры имеются.

Рыба храниться в холодильнике «Рыба» в бумажной заводской таре. Этикетка завода изготовителя, срок хранения имеется.

Яйцо привозится в коробках. **Имеется битое.** Храниться в складе. Правила обработки яиц соблюдается, инструкция имеется.

**У кладовщика не имеется этикетки на открытые крупы, сахар.**

Сливочное масло используется 82,5% , храниться в холодильнике «Молочные продукты», товарное соседство соблюдается. Для разделки масла имеется поднос, нож. Все промаркировано и используется по назначению.

Лары своевременно обрабатываются, продуктового мусора нет.

Отходы выносятся в специально отведенное место своевременно.

**Рекомендовано:**

1. Производить чистку овощей своевременно.

2. Проверять яйцо на целостность.
3. Хранить этикетки от продуктов питания до конечного использования.

Директор ясли – сада Кардаш

Кардаш Е.В.

Члены комиссии:

Ларченко В.И. - медсестра ясли – сада Варш

Мануш С.Д. – заведующий по хозяйственной части

Мамина Ш.А. – воспитатель Мамина

Тиничина Д.А. – член бракеражной комиссии Тиничина

Якушина А. - член бракеражной комиссии Якушина