

Отдел образования администрации города Саки
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7 «Чайка»

ПРОТОКОЛ №4

Проверки организации и качества питания в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7 «Чайка» советом родительского
контроля

15.01.2024 г.

Комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 7 «Чайка», утвержденной приказом заведующей МБДОУ от 09.01.2024 № в составе:

Члены комиссии:

Кудрина В.В., заведующая,

Садовская А.В. – медсестра,

Привалова О.Н.- председатель родительского комитета детского сада

Михальская З.Ф., председатель родительского комитета группы «Капелька»

Осадчук О.А. председатель родительского комитета группы «Ромашка»

Составили настоящий протокол в том, что 15 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка.

Рассматриваемые вопросы:

1. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд
3. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде.

1. Слушали: медицинскую сестру Садовскую А.В. рассказала присутствующим, что качество проверяемых продуктов определяются по нескольким признакам– общий внешний вид, вкус, запах, консистенция. Каждый из показателей должен соответствовать нормам Внешний вид приготовленного блюда должен быть соответствующим требованиям к нему. Блюдо не должно быть деформировано, также должен быть “здоровый” цвет. Внешний

вид приготовленного блюда играет очень большую роль, так как это первое, что воспринимается, и после этого ребенок решает, будет он есть это блюдо или нет. Далее, внимание уделяется запаху. По запаху можно определить свежесть продуктов, качество обработки. Запах должен вызывать аппетит, быть привлекательным. Вкус определяется уже непосредственно при приёме пищи. Вкус должен быть приятным, таким, каким подобает быть этому блюду, его консистенции и вкусовым качествам. Консистенция должна быть ненарушенной и не испорченной. Органолептическая оценка пищи начинается непосредственно с осмотра и изучения внешнего вида проверяемого блюда. Осмотр проводится при качественном, желательно естественном освещении. Затем внимание уделяется запаху проверяемого блюда. Запах может быть свежим или специфическим. Определять вкус и запах блюда необходимо только при нормальной температуре.

Если проводить бракераж правильно, в соответствии с правилами, тогда оценка, поставленная блюдам, будет максимально точной. Количество блюд, которые подвергаются проверке, не должно быть большим. Это объясняется тем, что при проверке многих блюд восприимчивость органов чувств меняется и адаптируется, что может привести к неправильной проверке последних блюд. При проведении органолептической проверки большая ответственность лежит на комиссии, от которой зависит качество проверки. Прежде чем приступить к процедуре бракеража, комиссия должна быть знакома с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления и пр.. Бракеражная комиссия при проверке должна быть в сан одежде, руки должны быть тщательно продезинфицированы. Процедура бракеража всегда начинается с определения массы изделий, отдельных порций. Если изделия исчисляются поштучно, тогда сразу взвешивают 10 шт. и затем определяют массу 1 шт. Проверяется соответствие настоящей массы, и указанной в калькуляционной карте. Проверяется также температура блюд, которая должна соответствовать своей норме. Сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

Для совершения органолептической проверки первого блюда оно для начала перемешивается в общем котле, затем оттуда берётся маленькая порция на пробу. Проверяется внешний вид, цвет, консистенция. Большое внимание уделяется тому, в каком состоянии овощи (как тщательно очищены, порезаны). Также они не должны быть сырыми, или, наоборот, слишком разваренными. Оценивается прозрачность, так как испорченное мясо или другие продукты делают суп или бульон достаточно мутным. Проверяется запах всего блюда, и его ингредиентов по отдельности.

Органолептическая оценка вторых блюд. Если блюдо идёт с гарниром или соусом, каждая составляющая проверяется по отдельности. Овощные и крупяные гарниры особенно

проверяются на порядок правильной консистенции и наличии посторонних мелких комков, зёрен, примесей. Мясо птицы должно быть сочное и мягкое, легко отделяющееся от костей. Овощные гарниры проверяются на предмет качества используемых овощей, их внешний вид, консистенцию, цвет. Соус должен быть однородным, с приятным цветом, вкусом. Многие вторые блюда имеют свойство впитывать в себя посторонние запахи, поэтому этому уделяется особое внимание.

Выводы: Можно сделать вывод, что бракеражной комиссией проводится органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню с записью в бракеражный журнал готовой продукции всеми членами бракеражной комиссией.

Голосовали : за 5 человек, против-0 человек, воздержался -0 человек.

Решили: Признать работу удовлетворительной.

2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд

Слушали: заведующую Кудрину В.В., Органолептический анализ кулинарных изделий позволяет быстро оценить их качество, обнаружить нарушения рецептуры и технологических режимов производственного процесса. Каждая новая партия блюд до начала отпуска должна подвергаться бракеражу. Органолептические показатели, по которым производится оценка качества того или иного блюда или кулинарного изделия, должны отражать особенности продукта. Члены бракеражной комиссии перед дегустацией должны ознакомиться с рецептурой изделий, калькуляционными карточками, технологией приготовления блюд, подлежащих оценке, показателями их качества и требованиями нормативно-технической документации. Бракеражная комиссия при проверке должна быть в сан одежде, руки должны быть тщательно продезинфицированы. Показатели качества контролируемых блюд и изделий комиссия оценивает в такой последовательности: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус. Результаты дегустации заносятся в бракеражный журнал.

Выводы:. Санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд соблюдаются.

Голосовали : за 5 человек, против-0 человек, воздержался -0 человек.

Решили: продолжать проводить мониторинги для улучшения качества готовых блюд

3. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде.

Слушали: медицинскую сестру Садовскую А.В.,

В МБДОУ строго соблюдаются требования личной гигиены сотрудниками пищеблока

Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку. .. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом. Перед уходом домой спецодежда убирается в шкаф для специальной одежды.

Голосовали : за 5 человек, против-0 человек, воздержался -0 человек.

Решили : работниками пищеблока требования к санитарной одежде соблюдаются.

Решение:

1. Продолжать осуществлять органолептическую оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
2. Продолжать проводить мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд
3. Требования к санитарной одежде соблюдаются.

Члены комиссии:



Кудрина В.В.
Садовская А.В.
Привалова О.Н.
Михальская З.Ф.
Осадчук О.А.