

Контроль организации питания в МДОБУ «Детский сад №25»

В МДОБУ «Детский сад №25» организован ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, качеством приготовления пищи, технологии приготовления блюд со стороны администрации сада.

В наличии имеются технологические карты кулинарного изделия блюд. Бракеражная комиссия, в составе 6 человек, ежедневно проводит исследование качество приготовления готовых блюд, проверяет наличие документов и расписывается в них. Также членами бракеражной комиссии осуществляется контроль за выдачей блюд в полном объеме на группах.

На пищеблоке ведётся документация:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- журнал учета работы кварцевой лампы.

Ежегодно на основании лабораторно-производственного контроля представителями ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» проводится забор готовых блюд для исследования на соответствие калорийности, берутся смывы с поверхностей и с готовых блюд на наличие патогенных микробов.