

Информация о работе бракеражной комиссии

Период: с 2 сентября по 4 ноября 2025 года

Цель работы комиссии: Контроль качества готовой продукции, соблюдения технологического процесса, органолептических показателей (вкус, запах, цвет, консистенция, температура), санитарных норм и правил при приготовлении и выдаче блюд.

Проведённые проверки:

№	Дата проверки	Результат бракеража	Принятые меры / замечания
1	02.09.2025	Соответствует требованиям	Без замечаний
2	18.09.2025	Соответствует требованиям	Без замечаний
3	16.10.2025	Соответствует требованиям	Без замечаний

Итоги работы комиссии

За отчётный период с 2 сентября по 4 ноября 2025 года бракеражной комиссией было проведено 3 проверки готовой продукции.

По результатам проверок:

- Все блюда соответствовали требованиям по вкусу, цвету, запаху, консистенции и температуре подачи;
- Нарушений санитарных правил, технологии приготовления и отпуска пищи не выявлено;
- Замечаний и жалоб от потребителей не поступало.

Работа пищеблока организована в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Контроль за качеством питания осуществляется на постоянной основе.

И.о. руководителя шкоды



Смоль Л.Ю