

Протокол № 1
бракеражной комиссии
по КГУ «Общеобразовательная школа №1 им.П.Исакова»

от 01.09.2021 г.

Присутствовало -5

Отсутствовало -0

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой
3. Санитарно –гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

Ход заседания:

Заслушали:

Заместителя директора по УР Фрунзе Ю.С. ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ «Общеобразовательная школа №1 им.П.Исакова» с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнения технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали **медработника школы Гайдимова А.Ю.** о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время) последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверено правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Санитарно - гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

По третьему вопросу также слушали Сабельфельд Е.В. председателя родительского комитета о соблюдении санитарно - гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решили:

Всем членам бракеражной комиссии:

1. Продолжать проводить оценку качество блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формой, оформлять подписями.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать СанПиНа при составлении меню- раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Срок исполнения: постоянно

Председатель
Члены комиссии:

Секретарь



Садыкова А.Ж.

Сабельфельд Е.В.