

Протокол № 1  
заседания бракеражной комиссии  
МОУ «Щучейская ООШ»

от 09.09.2022 года

Присутствовали: 4 человека

Гренкова Н.В. – председатель комиссии  
Захарова В.Л. – член комиссии  
Лавринова И.Г. – член комиссии  
Тарасова Е.В. – член комиссии (по согласованию)

**Повестка дня:**

1. О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания.

**Ход заседания:**

1. По первому вопросу слушали Захарову В.Л., члена комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (*внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда...*). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо имеется, суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме.

**Решили:**

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

**Срок исполнения: постоянно.**

2. По второму вопросу слушали Тарасову Е.В., фельдшера ФАПа, члена комиссии по согласованию, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в 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. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока соблюдаются.

**Решили:**

1. Работникам пищеблока ежедневно в течение рабочего дня продолжать контролировать процесс приготовления пищи, порционные блюда.

**Срок исполнения: постоянно.**

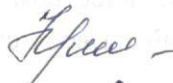
3. По третьему вопросу слушали Лавринову И.Г., члена комиссии, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются, так же отметила, что своевременно ведется бракеражный журнал готовой продукции.

**Решили:**

1. Всем членам бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иные документы.

**Срок исполнения: постоянно.**

Председатель комиссии



Н.В. Гренкова

Секретарь



В.Л. Захарова