

Протокол № 1
заседания бракеражной комиссии
МОУ «Щучейская ООШ»

от 05.09.2023 года

Присутствовали: 4 человека

Гренкова Н.В. – председатель комиссии

Захарова В.Л. – член комиссии

Лавринова И.Г. – член комиссии

Тарасова Е.В. – член комиссии

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:

По первому вопросу слушали Захарову В.Л., члена бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение 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.

Решили:

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно.

По второму вопросу слушали Лавринову И.Г., повара, члена комиссии, 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. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Решили:

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

Срок исполнения: постоянно.

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

Постоянно ведется следующая документация:

- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал учета температурного режима работы холодильного оборудования;
- журнал здоровья.

Решили:

1. Регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции.

Срок исполнения: постоянно.

Председатель комиссии

Н.В. Гренкова

Секретарь

В.Л. Захарова

Протокол № 8
заседания бракеражной комиссии
МОУ «Щучейская ООШ»

от 15.04.2024 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.

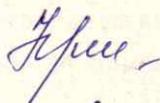
3. По третьему вопросу слушали Лавринову И.Г., члена комиссии, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются, так же отметила, что своевременно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

Решили:

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

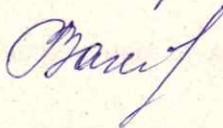
Срок исполнения: постоянно.

Председатель комиссии



Н.В. Гренкова

Секретарь



В.Л. Захарова