

## ПРОТОКОЛ

заседания бракеражной комиссии

МОУ Кавельщинской ООШ

от 13.09.2024 года

№1

Присутствовало: 5 человек

**Председатель комиссии:**

Дукин И.М., директор школы;

**Члены комиссии:**

Горенкова О.В., председатель профсоюзного комитета;

Краснова Л.Г., учитель начальных классов;

Телухина Л.Э., член Совета школы.

**Приглашенные:** Шиндарева Н.Н.,

медсестра Кавельщинского ФАПа,

Королёва С.Е., повар.

### 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 продуктов питания.

### ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали Дукина И.М., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления 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:**

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

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: член бракеражной комиссии Краснова Л.Г., учитель начальных классов.*

По второму вопросу слушали Шиндареву Н.Н., медсестру Кавельщинского ФАПа, которая сообщила, что по результатам проверки школьной столовой с 09.09. по 13.09.2024 года можно сделать вывод о том, что требования на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой соблюдаются, технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Меню на каждый день выполнялось полностью в соответствии с утвержденным Роспотребнадзором, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Слушали Горенкову О.В.

Она отметила, что хлебобулочные и кондитерские изделия, отпускаемые детям, свежие. Из напитков отпускаются соки, чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соответствуют требованиям.

**Решили:**

Королёвой С.Е., повару, ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: Королёва С.Е.*

**По третьему вопросу** слушали Телухину Л.Э., члена Совета школы, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

журнал здоровья;

журнал температурного режима;

журнал витаминизации 3-х блюд;

журнал бракеража готовой продукции.

**Решили:**

Дукину И.М., председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: Дукин И.М.*

Председатель бракеражной комиссии:



И.М. Дукин

Члены бракеражной комиссии:



О.В. Горенкова



Л.Г. Краснова



Л.Э. Телухина



Н.Н. Шиндарева