

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**

«27» октября 2018 г

№ 2

Присутствовали: 8 чел.

Ахмадова З.Д.	председатель комиссии
Садыков Е.Т.	заместитель директора по ВР
Семенова Ж.З.	член комиссии
Нечепорук И.А.	член комиссии
Шейфер Ю.В.	член комиссии
Балобан Н.А.	член комиссии
Ступко В.Г.	член комиссии
Тыде В.В.	член комиссии

Приглашенные: 1 чел.

Саванович Р.И. арендатор столовой

**ПОВЕСТКА:**

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| 1 | О соблюдении технологии приготовления пищи, норм закладки сырья  | Саванович Р.И. |
| 2 | О проведении бракеража готовой пищи ( <i>снятие пробы</i> ), выполнение технологических методов приготовления блюд | Садыков Е.Т.   |
| 3 | О соблюдении требований СанПиНа при составлении меню.  | Ахмадова З.Д.  |
| 4 | О соблюдении требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.   | Балобан Н.А.   |

**Ход заседания:**

1. По первому вопросу слушали арендатора столовой школы Саванович Р.И. о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (*температура и время*), последовательности процесса тепловой обработки проводится в соответствии с установленными нормами и требованиями.

**Решили:**

1. Информацию Саванович Р.И. принять к сведению.

2. Нечепорук И.А. продолжать ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно.

**2. По второму вопросу** слушали ЗДВР Садыкова Е.Т. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (*снятие пробы*), выполнении технологических методов приготовления блюд. Он сообщил, 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 всегда проводится медицинским работником школы до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проверке в наличие всегда имеются суточные пробы, контрольное блюдо. Замечаний по мытью и обработке используемой посуды нет.

**Решили:**

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

2. Арендатору столовой Саванович Р.И. держать на контроле вопросы санитарно-гигиенических норм.

**3. По третьему вопросу** слушали председателя комиссии Ахмадову З.Д. по вопросу соблюдения приказа Министра здравоохранения РК от 16.08.2017 года №611 «Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» при составлении меню. Докладчик подчеркнула, что при разработке меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся, их возрастная категория, предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной или пшеничный, овощи и фрукты. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой (*гарниры отбирают в отдельную посуду*) и хранят в специально отведенном месте холодильника. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом.

Нормы питания обучающихся также регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года №320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

**Решили:**

1. Информацию Ахмадовой З.Д. принять к сведению.
2. Арендатору столовой Саванович Р.И. строго соблюдать требования действующего СанПиНа при составлении меню.

Срок исполнения: постоянно

**4. По четвёртому вопросу** слушали члена комиссии Балобан Н.А., которая сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (*температура и время*), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты. Поварами санитарно-гигиенические нормы соблюдаются.

Также в ходе осмотра выявлены тарелки со сбитыми краями в количестве 8 штук.

**Решили:**

1. Арендатору столовой Саванович Р.И. продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно.

2. Арендатору столовой Саванович Р.И. провести замену посуды со сколами.

Срок исполнения: 1 день.

Председатель комиссии



З.Д. Ахмадова

Секретарь



Ж.З. Семенова