

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии

«30» ноября 2018 г

№ 3

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 результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете | Садыков Е.Т. |
| 2 | О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой | Семенова Ж.З. |
| 3 | О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания, доставке продукции | Ступко В.Г. |

Ход заседания:

1. По первому вопросу слушали ЗДВР Садыкова Е.Т. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение 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 проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо, суточные пробы имеются. Посуда мытая, сколов не обнаружено.

Решили:

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

Срок исполнения: постоянно.

2. По второму вопросу слушали социального педагога Семенову Ж.З. 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 выполняется полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Также Семенова Ж.З. отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, чай, компоты, кисели. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям. Вместе с тем, работникам пищеблока рекомендовано провести влажную уборку на пищеблоке (*под раковинами*).

Решили:

1. Информацию Семенову Ж.З. принять к сведению.

2. Членам комиссии продолжать осуществлять контроль процесса приготовления пищи, выход блюд.

Срок исполнения: постоянно.

3. Арендатору столовой Саванович Р.И. провести уборку пищеблока под раковинами. Срок исполнения: постоянно

3. По третьему вопросу также слушали председателя Попечительского совета Ступко В.Г. по вопросу соблюдения санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой, доставке продуктов. Он сообщил, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется необходимая документация. При этом доставка транспортная доставка продуктов организована без нарушений.

Решили:

1. Продолжать регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иной документации.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии



З.Д. Ахмадова

Секретарь



Ж.З. Семенова