

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

«10» сентября 20119 г.

№ 1

**Присутствовали:** 8 чел.

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

**Приглашенные:** 1 чел.

Р.И. Саванович      арендатор столовой

**ПОВЕСТКА:**

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| 1 | О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой                    | Е.Т. Садыков   |
| 2 | О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой | И.А. Нечепорук |
| 3 | О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания                                     | В.В. Тыде      |

**Ход заседания:**

1. По первому вопросу слушали Садыкова Е.Т., ЗДВР, члена бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Садыков Е.Т. 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 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 Нечепорук И.А., медсестру школы, члена бракеражной комиссии, 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.

Кроме того, заслушали Семенову Ж.З., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: духовые пирожки с разнообразной начинкой, булочки, песочник, коврижки. Из напитков отпускаются соки (*тетрапак*), чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

**Решили:**

1. Саванович Р.И., арендатору столовой ежедневно в течение рабочего дня продолжать контролировать процесс приготовления пищи, порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

**3. По третьему вопросу** слушали Тыде В.В., председателя родительского комитета, члена бракеражной 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

 З.Д. Ахмадова

Секретарь

 Ж.З. Семенова