

**Протокол №5**  
**Заседания бракеражной комиссии**  
**«КГУ СОШ №18» г.Павлодара.**  
**От 23.01.2023 года**

Присутствовали 5 человек

- 1.)Бещембаева А.Р. -и.о. заместитель директора по ВР
- 2)Луговая М.О.-медицинский работник школы
- 3)Билялов Р.Н.- представитель родительского комитета
- 4)Кенженова Д.М.-представитель родительского комитета
- 5)Прокопченко Е.Н. - представитель родительского комитета

**Повестка дня**

- 1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
- 2.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

По первому вопросу заслушали Луговую М.О., медицинского работника , 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 показателем(внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция жесткость ,сочность ,выход блюда, температура подачи блюд)Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Решение: Членами бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

По второму вопросу заслушали Бещембаеву А.Р. и.о. ЗДВР школы 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.

Решение: Продолжать соблюдать требования на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

Члены комиссии:

Бещембаева А.Р.

Луговая М.О.

Билялов Р.Н.

Кенженова Д.М.

Прокопченко Е.Н.