Протокол №7
заседания бракеражной комиссии
«КГУ СОШ № 18» г. Павлодар

от 10.03.2023

Присутствовали: 5 человек
Бешембаева А.Р. – социальный педагог
Луговая М.О. -медработник
Скрипникова Е.С. - представитель родительской общественности
Алиманова М.Д. – председатель попечительского совета
Богданова Н.И. - представитель родительской общественности

Повестка дня

1. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Проверка технологической закладки сырья ,ведение технологического процесса (температура и время) ,последовательности процесса тепловой обработки , соответствие нормам и требованиям .
2.Проведение оценки качества блюд и кулинарных изделий для учащихся из семей социально-уязвимых слоев населения.

По первому вопросу заслушали Луговую М.О. медработника 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, 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 взвеш приготовленной партии.

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

По второму вопросу выступила Бешембаева А.Р. социальный педагог школы о проведении оценки качества блюд для учащихся из семей социально-уязвимых слоев населения. За 690 тенге в меню входит первое блюдо (суп), второе блюдо, салат, хлеб, чай. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям, 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)

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

Члены комиссии:
Бешембаева А.Р.
Луговая М.О.
Скрипникова Е.С.
Алиманова М.Д.
Богданова Н.И.