

**ПРОТОКОЛ № 8**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**КГУ «СОШ № 18» г. Павлодара**

от 17.04.2023 г.

Присутствовало: 5 человек

- 1) Бещембаева . –и.о.заместитель директора по ВР
- 2) Луговая М.О. –медицинский работник школы
- 3) Нургалиева Г.Б. –представитель родительского комитета
- 4) Кунанбаева К.Б. – заведующая столовой
- 5) Бейсенов Р.Н. –представитель родительского комитета
- 6)Кудайбергенова Л.М.-представитель родительского комитета

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ**

**По первому вопросу** слушали Бещембаева А.Р. и,о,заместителя директора по ВР, председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно 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).

**РЕШИЛИ:**

Оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями всех членов комиссии.

**По второму вопросу** заслушали Кунанбаеву К.Б., заведующую школьной столовой, которая сообщила 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 выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

**РЕШИЛИ:**

Кунанбаева К.Б. ежедневно в течение рабочего дня продолжать контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда. (Ответственный: Кунанбаева К.Б. постоянно)

**По третьему вопросу также слушали** Луговую М.О. медицинского работника, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**РЕШИЛИ:**

Продолжать регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции

Члены комиссии:

Бещембаева А.Р.

Луговая М.О.

Нургалиева Г.Б.

Бейсенов Р.Н.

Кудайбергенова Л.М.

Кунанбаева К.Б.