

Протокол № 3  
заседания бракеражной комиссии

от 16.11.23

КГУ «СОШ № 18»

Всего членов комиссии - 4

Присутствовало - 4

Повестка дня:

1. Соблюдение требований процесса производства готовой продукции (ежедневный контроль)
2. Инфекция в отношении готового блюда с пюреблоком в обеденный зал.


Ход заседания:

Слушали:

По первому вопросу Сущина Викторовна Д.Н. представляя подкомитет, которая сообщила о соблюдении требований на всех этапах процесса производства готовой продукции или столовой. Она сообщила, что тепло-швейное замятие сырья, ведение технологического процесса и виды последовательных процессов тепловой обработки соответ. нормам и требованиям. Кроме того, мы регулярно делаем контроль качества блюда поцелом, порции соответ. всем указанным в меню.  
По второму вопросу Сущина Викторовна Д.Н. представляя подкомитет с целью об отмене готового блюда с пюреблоком в обеденный зал в соответствии с рекомендациями санитарно-гигиенической службы. Блюдо готово, блюдо выложено в тару, упаковано. При определении правильности веса, упаковки, маркировки и маркировки мы внимательно вникли в 5-10 порций, наметили вину, а затем тару и др. маркировку. Блюдо, взвешивание, взятие при отпуске соответствует все указанным в меню.

Решение:

1. Сущина Викторовна Д.Н. ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления и маркировки блюда поцелом.
2. Сущина Викторовна Д.Н. представляя подкомитет контролировать проведение замеров веса не реже 3 раз в неделю.

Председатель комиссии: 

Секретарь: 