

ПРОТОКОЛ № 1  
заседания бракеражной комиссии  
от 19.09.2024 г.

Присутствовало: 7 человек  
Председатель комиссии:  
Руководитель : Семкина И.А.

Члены комиссии: ЗУВР Саворовская Т.С.  
Шеф- повар Новиченко Т.Н. мед. персонал Кох М.В (диет. сестра).,  
Кабдылманова К.К, Туругмбаева А.М., Врач ВА с.Песчаное -Дехнич В.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ

- 1.Состояние пищеблока
- 2.Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.
3. Проверка использованных продуктов, соблюдение сроков годности.
4. Нормы школьного питания.
5. Анализ меню. Накопительная ведомость.
6. Оборудования и наличие инвентаря.
7. Правила мытья посуды.

**Провели проверку по следующим вопросам:**

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню: соответствует
2. Качество готовой продукции: вкус, цвет и запах соответствует приготовлен
3. Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительное
4. Организация приема пищи  
учащимися: соответствует графику приема пищи.
5. Соблюдение графика работы  
столовой: соблюдается
6. Соблюдение условий и хранений продуктов  
питания: соответствует
7. Состояние подсобных помещений  
столовой: удовлетворительное, чисто
8. Наличие , использование, условие хранение моющих  
средств: имеется
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников  
столовой: в специальной помещении.
10. Внешний вид сотрудников  
столовой: в спец. форме

11. Документ предприятий, удостоверяющие качество продуктов питания на данную партию - Декларации, товарно - транспортные накладные: имеется

12. Сроки реализации поступившей продукции: в срок реализуется

13. Качество поступившей продукции соответствует нормам: соответствует

14. Наличие меню: есть двухдневное меню

15. Наличие журналов:

- Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный): +

- Журнал «С»

витаминизации: +

- Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока: +

- Бракеражный журнал для сырой продукции: +

- Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц: +

- Журнал генеральных уборок: +

- Журнал температурного режима холодильного оборудования: +

- Журнал кварцевания салатов: +

16. Наличие технологических карт на блюдо: есть

17. Соответствие меню - дня перспективному меню: да, соответствует

18. Причины не соответствия:

19. Наличие суточных проб:

есть, соответствует перспективному меню

20. Наличие, целостность, маркировка инвентаря:

Маркировка есть, посуда целая, всё есть в наличии

В результате проверки установлено:

В результате проверки бракеражной комиссией нарушений не выявлено.

