

КГУ «Специальная школа интернат №2»

ПРОТОКОЛ № 4
заседания бракеражной комиссии
от 23.12.2022 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. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали диетсестру Кох М.В., 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 показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали ЗУВР Саворовскую Т.С. 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. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Решили:

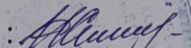
1. Принять к сведению информацию члена комиссии диетсестру Кох М.В ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.


Срок исполнения: постоянно.

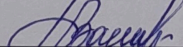
2. Принять к сведению информацию члена комиссии ЗУВР Саворовскую Т.С о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой

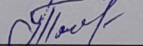
- Членам бракеражной комиссии продолжить регулярно заносить оценку качества блюд в журнал готовой продукции.


- Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствует требованиям.

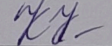
Председатель бракеражной комиссии :  - И.А.Семкина.

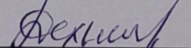
Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В

Члены бракеражной комиссии:  Тургумбаева А.М.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Т.Н.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.