

ПРОТОКОЛ № 6
заседания бракеражной комиссии
от 24.02.2023 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. Соблюдение и выполнение плана работы бракеражной комиссии.
2. Проверка использованных продуктов, соблюдением сроков годности .
3. Состояние пищеблока
4. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока
5. Проверка бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
6. Соблюдение норм СанПиНа при составление меню – раскладки, в соответствии с цикличным меню.

Провели проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню: Да
2. Качество готовой продукции: хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительное
4. Организация приема пищи учащимися: отличное
5. Соблюдение графика работы столовой: до соблюдается
6. Соблюдение условий и хранений продуктов питания: соблюдается
7. Состояние подсобных помещений столовой: удовлетворительное
8. Наличие , использование, условие хранение моющих средств: есть
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой: в раздевалке
10. Внешний вид сотрудников столовой: соответствует
11. Документ предприятий, удостоверяющие качество продуктов питания на данную партию - Декларации, товарно – транспортные накладные: имеется
12. Сроки реализации поступившей продукции: соответствует
13. Качество поступившей продукции соответствует нормам: соответствует
14. Наличие меню: есть
15. Наличие журналов:

- Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный): есть
- Журнал «С» витаминизации: есть
- Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока: есть
- Бракеражный журнал для сырой продукции: есть
- Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц: есть
- Журнал генеральных уборок: есть
- Журнал температурного режима холодильного оборудования: есть
- Журнал кварцевания салатов: есть
- 16. Наличие технологических карт на блюдо: есть
- 17. Соответствие меню –дня перспективному меню: соответствует
- 18. Причины не соответствия:

- 19. Наличие суточных проб: имеется
- 20. Наличие, целостность, маркировка инвентаря: соответствует нормам

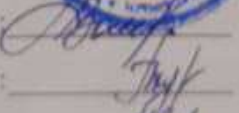
В результате проверки установлено:

Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, организации пищевого процесса.

- 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.

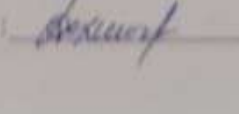
Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В.

Члены бракеражной комиссии:  Тургумбаева А.М.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Г.Н.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.