

ПРОТОКОЛ № 8
заседания бракеражной комиссии
от 21.04.2023 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 технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. По первому вопросу слушали шефповара Новиченко Т.Н КГУ «Центр поддержки детей с особыми образовательными потребностями» 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.

2. По второму вопросу слушали ЗУВР Саворовскую Т.С В своем выступление она отметила, о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении 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 всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано неплотное закрытие крышки на банке с готовой продукцией.

3. По третьему вопросу слушали Кабдылманову К.К., медицинского работника школы, что по итогам проверки соблюдения требований СанПиНа от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16

при составлении меню раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. При пятиразовом питании ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий с промежутком менее чем 2 дня не встречается.

Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме.

РЕШИЛИ:

1. Принять к сведению информацию шеф-повара бракеражной комиссии **Новиченко Т.Н.**, продолжить работу в этом направлении.
2. Принять к сведению информацию **ЗУВР Саворовской Т.С.**, Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии. Также в дальнейшем в столовой не допускать неплотного закрытия крышек на банках с готовой продукцией.
3. Принять к сведению информацию медицинского работника **Кабдылманову К.К.**, Строго соблюдать требования СанПиНа 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню.

- 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.