

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**

«29» декабря 2018 г

№ 4

Присутствовали: 8 чел.

Ахмадова З.Д.	председатель комиссии
Садыков Е.Т.	заместитель директора по ВР
Семенова Ж.З.	член комиссии
Нечепорук И.А.	член комиссии
Шейфер Ю.В.	член комиссии
Балобан Н.А.	член комиссии
Ступко В.Г.	член комиссии
Тыде В.В.	член комиссии

Приглашенные: 1 чел.

Саванович Р.И. арендатор столовой

**ПОВЕСТКА:**

- |   |  |               |
|---|--|---------------|
| 1 | О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете      | Садыков Е.Т.  |
| 2 | О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой            | Семенова Ж.З. |
| 3 | О соблюдении санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания, доставке продукции | Ступко В.Г.   |
| 4 | Об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал  | Балобан Н.А.  |

**Ход заседания:**

**1. По первому вопросу** слушали ЗДВР Садыкова Е.Т. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (*снятие пробы*), выполнении технологических методов приготовления блюд. Он сообщил, что повседневно 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). Отбор суточные проб проводится, всегда в наличие – контрольное блюдо.

**Решили:**

1. Членам комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции.

Срок исполнения: постоянно.

**2. По второму вопросу** слушали социального педагога Семенову Ж.З. о председателя родительского комитета Тыде В.В., которая сообщила 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, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню. Посуда чистая, сколов нет.

**Решили:**

1. Членам комиссии ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда. Срок исполнения: постоянно

**3. По третьему вопросу** также слушали социального педагога Семенову Ж.З. о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется необходимая документация.

**Решили:**

1. Членам комиссии регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иной документации. Срок исполнения: постоянно.

**4. По четвертому вопросу** также слушали члена комиссии Балобан Н.А. с информацией об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню. При определении правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешивались 5-10 порций каждого вида, каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню.

**Решили:**

1. Членам комиссии ежедневно контролировать проведение замеров веса отпускаемых блюд. Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии

 З.Д. Ахмадова

Секретарь



Ж.З. Семенова