

**Протокол № 3**  
**заседания бракеражной комиссии**

от 14.10.2022 года

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.


**В ходе проверки выявлено:**

1. Санитарное состояние обеденного зала, буфетной комнаты, пищеблока в целом удовлетворительное.
2. Посуда имеется в полном объеме (сколов, трещин не имеется).
3. Учащимися соблюдается гигиена рук (перед столовой размещены раковины, электросушитель для рук, жидкое мыло, антисептик, информационные плакаты по правильному мытью рук).
4. Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, разнообразие выпечки.
5. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются.
6. При взвешивании готовой продукции, которая отпускается детям, расходиться с соответствием нормы в 10-20 грамм.
7. Говяжья котлета имеет кисловатый вкус.





**Рекомендации**

1. Ежемесячно проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Медицинскому работнику ежедневно проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Соблюдать норму отпуска горячей и буфетной продукции в соответствии с нормой указанной в меню.

**Срок исполнения:** постоянно

Председатель комиссии:  Ешенова Г.Н.

**С протоколом ознакомлены:**

Ажикеева А.   
Матаева Г.   
Баязитова М.   
Сарсембаева С.   
Макумова Б. 