

**Протокол № 3**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**«КГУ СОШ № 18» г. Павлодар**

от 18.11.2022 г

**Присутствовали: 5 человек**

Нуршанов Ж.С. - ЗДВР

Исмаганбетова А.Т. - медработник

Кунанбаева К.Б. - работник пищеблока

Табулдыкова Р.Ж. - представитель родительской общественности

Алиманова М.Д. – представитель родительской общественности

**Повестка дня**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

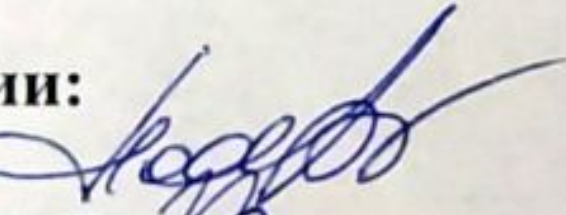
По первому вопросу заслушали Исмаганбетову А.Т., медицинского работника, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации 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.

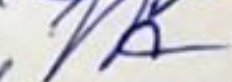
*Решение:* Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.


По второму вопросу заслушали Нуршанова Ж.С., ЗДВР школы о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Он сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

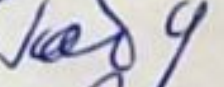
*Решение:* Продолжать соблюдать требования на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

**Члены комиссии:**

Нуршанов Ж.С. 

Исмаганбетова А.Т. 

Кунанбаева К.Б. 

Табулдыкова Р.Ж. 

Алиманова М.Д. 