

КГУ «Крещенская средняя школа района Шал акына»

ПРОТОКОЛ №2

Заседания бракеражной комиссии

Дата проведения: 5.12.22 г.

Присутствовали: 6

Отсутствовали: 1

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 требований к условиям и срокам хранения и приёмкой продукции.

**1. СЛУШАЛИ:** по первому вопросу: «Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья» выступила заместитель директора по ВР Капинос Л.Г. с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда).

**2. СЛУШАЛИ:** социального педагога Куспанову Б.Н. Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждый день. В меню имеются блюда из мясных изделий, витаминизированная продукция (салаты, напитки). Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты свежие. На товары имеются сертификаты.

**3. СЛУШАЛИ:** слушали заместителя директора ВР Капинос Л.Г. Она познакомила с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

**ПОСТАНОВИЛИ:**

1. Продолжать проводить оценку качества приготовленных блюд.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии:



Секретарь:

