

ПРОТОКОЛ № 2
заседания бракеражной комиссии
КГУ «Школа-лицей города Алтай»

18.11.25 год

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Соблюдение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления пищи.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню.
4. Контроль меню.
 - соответствие отпускаемой продукции заявленному меню. Соответствие рационов питания утвержденному меню.
 - наличие в рационе питания пищевой продукции, обогащенной витаминно-минеральным комплексом.
 - наличие замены одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий.
 - наличие запрещенной пищевой продукции.
 - контроль массы блюд.
5. Контроль за условиями хранения продуктов питания, сроками реализации продуктов питания.

ПРИСУТСТВОВАЛИ: 5 человек - члены бракеражной комиссии, 1 человек - представители попечительского совета, 2 человека - администрация КГУ «Школа-лицей города Алтай».

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу повестки слушали члена бракеражной комиссии Рябоконт Е.В. с информацией 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.

По второму вопросу повестки слушали члена бракеражной комиссии Рябоконт Е.В., которая пояснила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, 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.

По третьему вопросу повестки слушали члена бракеражной Сулейменову Г.Ж., которая пояснила соблюдение требований СанПиНа при составлении меню соответствует.

По четвертому вопросу повестки слушали члена бракеражной комиссии Кадырбаеву М.А., которая пояснила, что в ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме:

- соответствие отпускаемой продукции заявленному меню. Соответствие рационов питания утвержденному меню - соответствует.

- наличие в рационе питания пищевой продукции, обогащенной витаминно-минеральным комплексом - соответствует.

- наличие замены одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий - замена отсутствует.

- наличие запрещенной пищевой продукции - отсутствует.

- контроль массы блюд - соответствует.

По пятому вопросу слушали члена бракеражной комиссии Мукушеву Д.М., которая пояснила, что в складских помещениях проведена проверка хранения овощей, сыпучих продуктов, скоропортящихся продуктов. В ходе проверки выявлено: санитарное состояние складского помещения хранения овощей, соответствует норме. Для овощей есть отдельные тары.

РЕШИЛИ:

1. Продолжить проводить оценку качества блюд и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формы, оформлять подписями.

2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска вновь приготовленной партии.

3. Строго придерживаться требованиям СанПиНа при составлении меню.

4. Продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Председатель бракеражной комиссии: _____

