

Протокол № 2
заседания бракеражной комиссии МБОУ
«СОШ № 11 им.Н.Ш.Семенова с.Учкекен»
от 07.10. 2024 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 цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

Ход заседания

Слушали:

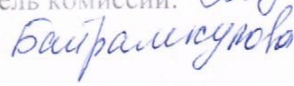
Заместителя директора по ВР Созарукову М.А., ответственную за организацию горячего питания учащихся по ОО с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решение:

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии:  Созарукова М.А.

Секретарь:  Байрамкулова К.М.