

**Протокол
заседания бракеражной комиссии**

от 23.04.2025 г.

№ 6

Повестка дня:

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой продукции (снятие пробы), выполнение технических норм в приготовлении блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения продукции.

Присутствовали:

Заместитель директора по УВР	Богатова Н.А.
Заведующая производством столовой	Соколова Е.Н.
Медицинская сестра	Нилова Н.А.
Медицинская сестра	Лихая К.Н.
Ответственный за питание	Ефременко Л.В.
Ответственный за питание	Осадчая А.П.

Слушали:

1. Заведующую производством столовых Соколову Е.Н., медицинских работников Нилову Н.А. и Лихую К.Н. с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьных столовых. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка Готовя продукция, которая отпускается учащимся соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решили:

1. Продолжить проводить оценку качества 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 и сроки хранения и приемки продукции.

Председатель комиссии:



Богатова Н.А.

Секретарь:



Нилова Н.А.