

**Протокол № 3
бракеражной комиссии по ШГ №13 «ЭКОС»**

от 23.11. 2022 г.

Комиссией в составе 4 человек:

1. Токушева Д.Е. –председатель комиссии, зам.директора по ВР
2. Елеусизова Г.Р. –социальный педагог
3. Солдатенкова Н.С. –медработник школы
4. Плюснин И.Г. – председатель попечительского совета

ПОВЕСТКА ДНЯ

- 1.О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 2.О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания.
- 3.О внесении изменений в рацион питания.

По первому вопросу слушали медицинского работника школы Солдатенкову Н.С., 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. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Правильность обработки пищи, соответствует норме. При приготовлении блюд, пищевые добавки не используются. Также Наталья Сергеевна отметила качество продукции, реализуемой через буфет, а также хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются вода, компот, кисель и чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

Решили:

1. Кравченко Е.И., Касимова Б.Ж. заведующим производством столовых в ШГ №13 «ЭКОС», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

По второму вопросу слушали Токушеву Д.Е., заместитель председателя бракеражной комиссии, о соблюдении санитарно-гигиенических и хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Ведется бракеражный журнал поступающего сырья и готовой продукции.

Решили: