

**Протокол № 8**  
**бракеражной комиссии по ШГ №13 «ЭККОС»**

от 15.04. 2024 г.

Комиссией в составе 5 человек:

1. Токушева Д.Е. –председатель комиссии, зам.директора по ВР
2. Елеусизова Г.Р. –социальный педагог
3. Солдатенкова Н.С. –медработник школы
4. Кельдибекова А.К.- социальный педагог

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой.
4. Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал.

По первому вопросу слушали Токушева Д.Е., заместителя директора по ВР, председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

По второму вопросу Елеусизова Г.Р., социального педагога, которая сообщила 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, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

По третьему вопросу также слушали Елеусизову Г.Р., социального педагога, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;

- бракеражный журнал готовой продукции;

По четвёртому вопросу слушали Солдатенкову Н.С. , медицинского работника с информацией об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивались 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

**Решение:**

1. Оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями всех членов комиссии
2. Сейтеновой А.С., заведующей производством столовой КГУ «Школы-гимназии №13 «ЭКОС»», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.
3. Регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции.

Председатель  
бракеражной комиссии \_\_\_\_\_ Токушева Д.Е.

Секретарь \_\_\_\_\_ Елеусизова Г.Р.