

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

от 05.03. 20225 г.

Комиссией в составе 3 человек:

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

ПОВЕСТКА ДНЯ

- 1.О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 2.О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов 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:

1. Продолжить контроль заполнения бракеражного журнала поступающего сырья и готовой продукции.

Председатель
бракеражной комиссии Токушева Д.Е.

Секретарь Елеусизова Г.Р.

ПОДПИСАТЕЛЬ

1.0. По окончании проверки на всех этапах процесса производства продукции
2.0. Санитарно-гигиенические условия хранения продукции

По первому вопросу слушавшая медицинскую работницу школы
Сельванкову Н.С. в отношении требований на всех этапах процесса
производства готовой продукции указать нарушения. Она сообщила, что
технологическая запись ведется с начала процесса приготовления
(температура и время), после окончания процесса приготовления
соответствует нормам в требованиях. Мышью выделено подписание
протокола, однако подлинная обработка не производится. Также
норма. При принятии одной упаковки упаковка не проверяется. Также
Наталья С. отмечает качество продукции, полученной через буфет,
также хлебобулочные изделия, изготовленные в этом буфете.
Выявлены нарушения: несоответствие в тесте, выпечки с разнородной начинкой,
выпечки, булочек. На выпечку откусывается вода, комочек киселя в чай.
Санитарно-гигиенические условия хранения продукции в буфете соответствуют
требованиям.

Результат:
1. Кравченко Е.Н., Касимова Б.Ж. заведующими производством столовых
в ШС №13 «ЖКО», ежедневное в течение рабочего дня
контролировать процесс приготовления пищи и подписание протокола.

По второму вопросу слушавшая Токушева Д.Е. заместитель председателя
бракеражной комиссии, в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических и хранения
продукции и продукции питания в школьной столовой. Она сообщила,
что санитарно-гигиенические требования к хранению продукции и
продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Вести
бракеражия хранит поступающую сырье и готовую продукцию.

Результат:
1. Продолжить контроль записки бракеражного журнала
поставлять сырье и готовую продукцию.