

## ПРОТОКОЛ

заседания бракеражной комиссии

«15» сентября 2021 г.

№ 1

Присутствуют: 3 человека

Шишканова М.В. зам. директора по ВР

Ждакаева Н.С. учитель,

Калиненко Т.М. учитель.

Приглашенные:   2   чел.

Лазутина С.Н. заведующий столовой

Коноваленко О.В. повар-калькулятор

### ПОВЕСТКА

1. О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой. Результаты работы дегустационной комиссии. Шишканова М.В.
2. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой Коноваленко О.В.
3. О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания. Лазутина С.Н.

### Ход заседания:

1. По первому вопросу слушали Шишканову М.В., зам. дир. по ВР, члена комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой продукции (снятие пробы). Выполнении технологических методов приготовления блюд и результатах работы дегустационной комиссии. Шишканова М.В. сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо имеется, суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме. Также она озвучила результаты дегустационной оценки блюд. Дегустировались два блюда. Внешний вид дегустируемых блюд соответствует названию блюда. Вкусовые характеристики: вкусно. Общий балл оценки дегустируемых блюд 10 баллов.

### Решили:

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжить, регулярно заносить результаты в журнал бракеража готовой продукции.

Срок исполнения: постоянно.

2. Утвердить результаты работы дегустационной комиссии, с оценкой блюд в 10 баллов.

2. По второму вопросу слушали Коноваленко О.В., повара –калькулятора. Члена бракеражной комиссии, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса(температура и время). Последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям. Меню выполнено полностью. Оценка блюд хорошая. Объем вырабатываемой продукции соответствует ассортиментному перечню. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока соблюдаются.

Решили:

1. Заведующей столовой Лазутиной С.Н. ежедневно в течение дня продолжать контролировать процесс приготовления, порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно.

3. По третьему вопросу слушали Лазутину С.Н., председателя родительского комитета, члена бракеражной комиссии, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические условия к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются, так же отметила, что своевременно ведется бракеражный журнал сырой продукции.

Решили:

1. Всем членам бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала сырой продукции, иных документов.

Срок исполнения: постоянно.

Председатель комиссии



Шишканова М.В

Секретарь

Калиненко Т.М.