**ПРОТОКОЛ № 1**

**заседания бракеражной комиссии**

**Жаныспайской ОШ**

**Присутствовало:** 4 человек

**Председатель комиссии:**

Жамшитова Е.М.- заместитель директора по ВР.

**Члены комиссии:**

Виситаева А.В..- педагог- психолог

Мирошниченко Л.И.- медицинская сестра

Черенкова Н.В.- председатель родительского комитета

Савицкая А.В.- повар столовой

**Приглашенные**: 0

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.

2.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

3.Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

По первому вопросу слушали медсестру Мирошниченко Л.И.- с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она 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 блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

**Решили:**

1.Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий .Продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой

кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

Сроки исполнения: постоянно.

**Исполнитель:** члены бракеражной комиссии

По второму вопросу слушали Савицкую А.В - повар столовой 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.

Составленные меню на 16.09.2019 г.:0 –9 класс

**Решили:**

1. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

По третьему вопросу слушали Мирошниченко Л.И.- медсестру о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов

питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-

гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**Решили:**

1. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов

питания в школьной столовой соблюдаются. Соответствующая документация имеется и регулярно ведется.

**Председатель бракеражной комиссии** Жамшитова Е.М.

**Члены бракеражной комиссии** Виситаева А.В.

 Мирошниченко Л.И.

 Черенкова Н.В

 Савицкая А.В

 **ПРОТОКОЛ № 2**

**заседания бракеражной комиссии**

**Жаныспайской ОШ**

**Присутствовало:** 6 человек

**Председатель комиссии:**

Жамшитова Е.М.- заместитель директора по ВР.

**Члены комиссии:**

Виситаева А.В..- педагог- психолог

Мирошниченко Л.И.- медицинская сестра

Черенкова Н.В.- председатель родительского комитета

Савицкая А.В.- повар столовой

**Приглашенные**: 0

Повестка дня:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.

2.Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали

Савицкую А.В - повар столовой 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.

По второму вопросу председателя родительского комитета Черенкову Н.В с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Она 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 блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Составленные меню на 03.12.2019г.:0 –9 класс

**Решили:**

1.Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

2 Мирошниченко Л.И., медицинской сестре, продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Срок исполнения: постоянно.

**Председатель бракеражной комиссии** Жамшитова Е.М.

**Члены бракеражной комиссии** Виситаева А.В.

 Мирошниченко Л.И.

 Черенкова Н.В

 Савицкая А.В