

Протокол № 5
бракеражной комиссии МБОУ СОШ №108
им. Ю.В.Андропова

от 13.03.23 г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соответствие меню.
3. Информация об отпуске готовых блюд.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. Слушали:

Заместителя директора по УВР Мамшиной Е.А., с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2. Слушали:

Заведующую школьной столовой Виноградова В.В., которая сообщила, что меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

3. Слушали:

Представителя род.общественности Сарагасова К.А. с информацией об отпуске готовых блюд, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кондитерских изделий 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. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
2. Продолжать строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Председатель
бракеражной комиссии
Секретарь:

С.С.Смирнов
Садорникова С.С.
У.В.У.
Боймалова У.В.