

Протокол № 3
бракеражной комиссии МБОУ СОШ №108
им. Ю.В.Андропова

от 16.10.24 г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

Ход заседания

1. Слушали:

Зам по УВР Садовникова С.С. ответственную за организацию горячего питания учащихся МБОУ СОШ №108 им. Ю.В.Андропова с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

2. Слушали:

Ответственную по питанию Садовникова С.С. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3. Слушали:

Заведующую школьной столовой Каламашева О.В. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решили:

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Председатель
бракеражной комиссии

Секретарь




