

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

от 17.02.25 г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Ход заседания

1. Слушали:

Ответственную по питанию Садовникова С.С. председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

2. Слушали:

Зам. директора по УВР Садовникова С.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.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решение:

1. Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.
2. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель
бракеражной комиссии
Секретарь:


