

**Протокол №2**  
**заседания бракеражной комиссии по питанию**

от 23 октября 2024 года

Присутствовали- 6 человек

Отсутствующих - нет

**Повестка дня:**

1. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов и выхода блюд
2. Разное.

**По первому вопросу слушали** мед.сестру Сартаеву К.Н. , с информацией 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, ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

**Выступила** председатель ПС Чурсина Валентина Ивановна , которая довела до сведения, что также проверено качество питания учащихся. В рационе имеются салаты, первое, второе блюда и напитки, фрукты. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции,. Контроль за суточными пробами осуществляет медицинский работник. За данный период нарушений по суточным пробам не обнаружено. Запрещенных продуктов в наличии и использовании нет.

**РЕШИЛИ:**

1. Строго придерживаться требованиям СанПиНа при составлении меню.
2. Продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Председатель комиссии:  
мед.сестра школы:



Нысанбаева Ж.Г.

Сартаева К.Н.

Щербинина Т.Г.

Чурсина В.И.

Слободян Я.Н.

Аксенова Т.В.

Председатель ПС

