**Протокол № 2**

**бракеражной комисси по Чаглинской СШ**

от \_\_\_\_10.10.2018\_ г.

Присутствовало -6

Отсутствовало -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 полуфабрикатов и продуктов питания.

Ход заседания:

Заслушали**:**

**Заместителя директора по ВР** Кажыгалиеву Г.Б.. ответственную за организацию горячего питания учащихся по Чаглинской СШ с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнения 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 начало отпуска каждой вновь приготовленной партии.

**По второму вопросу слушали медработника школы Унбет А.** о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила., что технологическая закладка сырья , ведении технологического процесса ( температура и время) последовательности процесса тепловой обработки соответсвует нормам и требованиям.

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

Слушали медработника Унбет А., о качестве продукции реализуемой через буфет. Она отметила, что отпускаемые детям хлебобулочные изделия свежие, ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускается соки и чай. Санитарно -гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответсвуют требованиям .

**По третьему вопросу также слушали** Сенченко НВ..**.,** председателя родительского комитета о соблюдении санитарно- гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания школьной столовой. Она сообщила , что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**Решили:**

Всем членам бракеражной комиссии:

1. Продолжать проводить оценку качество блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формой, оформлять подписями.
2. Проводить бракераж пищи до начало отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать СанПиНа при составлении меню- раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

**Срок исполнения: постоянно**

Председатель

Бракеражной комиссии \_А.К. Айткужин

Секретарь Чимерева А.С.