**Протокол № 3**

**бракеражной комисси по Чаглинской СШ**

от \_\_\_\_05.12.2018\_ г.

Присутствовало -6

Отсутствовало -0

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовление блюд.
3. Соблюдение требования СанПина при составления меню- раскладки(меню-требования) и соответствия с двух недельным меню. Качество питания учащихся .
4. Соблюдение требований условия, сроком хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Заслушали зам директора по ВР Кажыгалиеву Г.Б.,ответственную за организацию горячего питания учащихся по Чаглинской СШ 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 соответсвует нормам 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).

Бракераж пищи проводится до начало отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано неплотное закрытие крышки на банке с готовой продукцией.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Поступление пищевых веществ и энергии соответствует возрастным физиологическим потребностям детского организма.

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, включены молочные продукты, растительное сливочное масло, хлеб, хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

Меню выполняется полностью , оценка приготовления блюд хорошая. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий с промежутком не менее чем два дня не встречаются. Проверено правильность обработки пищи, которая соответсвует норме. Готовая продукция , которая отпускается детям, соответсвует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах.

**Решили:**

**Всем членам бракеражной комиссии:**

1. Продолжить проводить оценку качество блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формой, оформлять подписями.
2. Проводить бракераж пищи до начало отпуска 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 \_Айткужин А.К.

Секретарь Чимерева А.С.