

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Ленинская средняя школа»
Котельниковского муниципального района Волгоградской области
404363, Волгоградская область, Котельниковский район, п. Ленина, ул. Школьная, 16 телефон: 8 (84476) 7-35-50
E-mail: Lenin_school@yandex.ru ИНН 3413503435, КПП 341301001, БИК 41806001, ОГРН 1033401120609

ПРОТОКОЛ №2
Заседания бракеражной КОМИССИИ

08.12.2023 г.

Присутствовало: 4 человека

Председатель комиссии: Петрова И.А.

Члены комиссии:

Бессоннова И.А., Меркулова Е.А.

Приглашенные: повар Ярович Н.И.

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Соблюдение требований на СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования). Качество питания воспитанников.
3. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали повара Ярович Н.И. о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

РЕШИЛИ:

1. Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: Меркулова Е.А., Бессоннова А.В.

По второму вопросу слушали Меркулову Е.А. о соблюдении требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования). Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех же блюд с промежутком менее чем 2 дня не встречается.

РЕШИЛИ:

1. Строго соблюдать требования СанПина при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Бессоннова А.В.

По третьему вопросу слушали Бессоннову А.В., она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время) о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания на пищеблоке соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

- Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.
- Журнал ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции.
- Журнал результатов осмотра работников пищеблока.

РЕШИЛИ:

1. Петровой И.А., председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнала ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции и журнала результатов осмотра работников пищеблока.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Петрова И.А.

Председатель бракеражной комиссии Петрова И.А.

Члены бракеражной комиссии: Бессоннова А.В.

Меркулова Е.А.