

**Протокол № 3**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**от 15.11.2019 года**  
**КГУ «Вознесенская ООШ»**

Всего членов комиссии – 6

Присутствовало - 6

**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:**

По первому вопросу слушали Г.Яловенко, председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пиццы (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 пиццы проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали С.Голобородько- повара мини-центра, 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 комиссии:

Секретарь:

 Г.Яловенко  
 О.Вдовкина