

**Акт № 2**  
**заседания бракеражной комиссии**

от 10.10.2022 года  
КГУ «Лозовская СОШ»

Всего членов комиссии – 8  
Присутствовало - 7

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения.

**Ход заседания**

**Слушали :**

Председателя бракеражной комиссии Жолжанова К.М., директора КГУ «Лозовская ООШ», с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно медицинской сестрой школы Юсуповой Б.Б., проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Повторение одних и тех же блюд промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

**Решение:**

1. Продолжать проводить оценку качества приготовленных блюд.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиН при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

**Срок исполнения:** постоянно

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ Жолжанов К.М..  
Секретарь: \_\_\_\_\_ Масакова М.С.

