

**Протокол № 6**  
**Заседания бракеражной комиссии и ответственных по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ «Закаменская СКОШИ»**

Дата 06.02.2024г.

Время: 14-00

**Присутствовали:**

Гармаева Е.С., директор

Боршонова В.В.- председатель профкома

Будаева С.Д., РСП

Дашеева Э.Д., воспитатель

Карпович Е.В., представитель родительской  
общественности

**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 цикличным меню. Качество питания учащихся.

**Ход заседания**

**Слушали :**

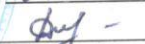
Заведующую складом Доржиеву Г.Д., ответственную за организацию горячего питания обучающихся ГБОУ «Закаменская СКОШИ», с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. 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. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню

**Решение:**

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Председатель:  Е.С.Гармаева

Секретарь:  Э.Д.Дашеева

