

**Протокол № 1**  
**Бракеражной комиссии**  
**КТУ «Общеобразовательная школа станции Ангар»**  
7.09.2022 года

**Присутствовали:**

Директор школы - Тыштыбаева Г.Б.  
Председатель ПК - Лулева А.А.  
Сов. педагог - Хакимов А.Е.  
Мед. работник - Джангитаева К.Т.  
Председатель Попечительского совета - Жидкова О.  
Зам по ВР - Бурячковская Л. Н  
Член родительского комитета - Карабаева Н

**Приглашенные:**

Арендатор - А.Есенбаев

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой
3. О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания

**1. Слушали:**

1. По первому вопросу слушали Бурячковскую Л.Н. зам о ВР, члена бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Бурячковская Л.Н. сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, сочность и т.д.). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо имеется. Суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме.

**2. Слушали:**

1. По второму вопросу Джангитаеву К.Т., медработника школы, члена бракеражной комиссии, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса, последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая.

**3. Слушали:**

1. По третьему вопросу слушали Жидкову О.С. председателя попечительского совета, члена бракеражной комиссии, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила,

членам бракеражной комиссии проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий

1. Мел работнику Джангитаевой К.Т. ежедневно в течение дня продолжать контролировать процесс приготовления пищи, порционные блюда
2. Арендатору ИП «Есенбаеву» обеспечить условия для хранения продуктов питания.

Председатель  
Бракеражной комиссии  
Секретарь

