

Протокол № 1
заседания бракеражной комиссии

от 8.09.2022 года

Всего членов комиссии-6

Повестка дня:

1. Ознакомление с «Планом работы бракеражной комиссии»
2. Утверждение плана работы на 2022-2023 учебный год

Слушали: Калиев Д.С., руководитель школы, который зачитал приказ № 1-04/4 от 05.09.22 г. «О создании бракеражной комиссии».

Слушали: Калиев Д.С, ответственного за организацию питания в школе, которая ознакомила бракеражную комиссию с Планом работы бракеражной комиссии. Более подробно остановился на обязанностях бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
 - следить ежедневно за правильностью составление меню-раскладом;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
 - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, жесткости, сочности и т.д.
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
 - предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
 - бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска приготовленной порции;
 - при проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
 - выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
 - для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием весы на обратной стороне (вмещающую ка 1 порции блюда, так и 10 порции) линейку;
- Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивание пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а так же установления массы 10 порций (изделий) которая не должна быть меньше (допускаются отклонения +3% от нормы выхода)
- бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован скреплен печатью; хранить журнал у заведующего столовой;
 - в бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;
 - за качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

Решение: