

ПРОТОКОЛ 3

Заседания бракеражной комиссии КГКП «Ясли-сад №8»

14.03.2022 г.

Присутствовало: 5 человек

Председатель комиссии: Тусова А.А. директор

Члены комиссии:

Косимова Н.В. диетическая сестра

Бимендина Е.Ю. бухгалтер

Хажиева З.М. повар

Юносова М.И. председатель попечительского совета

Приглашенные: 0

Повестка дня:

1. Результаты контроля за качеством готовой пищи.
2. Взвешивание готовых порций в группах.
3. Анализ протоколов и сертификатов соответствия товаров продуктов питания.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Тусову А.А., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы). На обед был - салат из свежих помидор, суп с клецками, тефтели с тушеной капустой, компот из сухофруктов. Вымытые помидоры нарезаны средней величиной. Все овощи перемешаны, посолены, заправлены растительным маслом. Форма помидор сохранена. Запах свежих помидор и растительного масла, вкус свежих помидор и растительного масла умеренно соленый. Суп с клецками: Клецки не разваренные белого цвета, мягкие, набухшие, форма сохранена, бульон светло-желтого цвета, прозрачный. Картофель нарезан кубиками, мягкий. Форма сохранена. Вкус и цвет соответствуют набору продуктов. Тефтели имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Цвет серого оттенка. Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте. Компот - жидкость прозрачного цвета, плоды мягкие, сохранили форму. Запах сухофруктов, вкус сладкий. Директор сада Тусова А.А. сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд диетической сестрой Косимовой Н.В. и регистрируется в журнале органолептической оценки продукции.

РЕШИЛИ:

1. Один раз в месяц один из членов комиссии проводит бракераж совместно с диетической сестрой.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: члены бракеражной комиссии

По второму вопросу провели взвешивание массы порций готовых блюд в группе «Капелька», «Колокольчики». Вначале было проведено взвешивание пустой посуды. После проведено взвешивание готовых блюд: салата из свежих помидор, суп с клецками, тефтели с тушеной капустой, компот из сухофруктов.

Анализ взвешивания показал, следующие результаты:

Дошкольные группы	Норма	Выход
Салат	50	49,5
1блюдо	180	192
2 блюдо	70/130	70/122
Компот	170	175
ИТОГО	600 грамм	608,5 грамм

Анализ взвешивания показал, следующие результаты :

Ясельные группы	Норма	Выход
Салат	40	42
1блюдо	150	155
2 блюдо	60/120	60/135
Компот	150	165
ИТОГО	520 грамм	557 грамм

Взвешивание выданных блюд показало - завышение норм массы порций в ясельной группе на 13 грамм, в дошкольной на 8,5 грамм.

РЕШИЛИ:

1. Периодически проводить контрольные взвешивания выданных массы порций на группах, с целью соблюдения норм массы порций.

По третьему вопросу слушали председателя Попечительского совета Юносову М.И. Они проверили сертификаты соответствия качества продукции: овощей, мясной продукции, молочной продукции. Все протокола соответствуют, сроки годности соблюдены.

РЕШИЛИ:

1. Одобрить работу кладовщика. Кладовщику Чернавиной М.В. продолжить работу по систематическому контролю соответствия сертификатов качества продукции.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Чернавина М.В.

Председатель бракеражной комиссии

Члены бракеражной комиссии:

Секретарь бракеражной комиссии



Тусова А.А.

Юносова М.И.
Бимендина Е.Ю.
Косимова Н.В.
Хажиева З.М.

Петрова Р.Р.