

**ПРОТОКОЛ № 1**  
**по результатам проведения работы бракеражной комиссии**  
**ГККП «Ясли – сад № 5» г. Костанай**

29 октября 2019 г.

Бракеражная комиссия в составе 4 человек

**Повестка дня.**

1. Результаты проведения готовой пищи (снятие пробы).
2. О соблюдении санитарно-гигиенических условий продуктов питания ясли-сад №5.
3. Информация об отпуске готовых блюд.

Заслушали: Барабан А.А. мед. сестра ясли-сад №5 бракеражной комиссии с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы). Выполнение технологических методов приготовления блюд. Баран А.А. сообщила, что была проведена оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Технологическая закладка сырья (температура и время) последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

**По второму вопросу:** Кашкимбаева З.А. председателя родительского комитета ясли-сад №5.

Сообщила о том, что все требования всех стадиях процесса производства соблюдаются и санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания. Соблюдается товарное соседство.

**По третьему вопросу:** выступила методист Досмакова Д.Ж.

Расказала об отпуске готовых блюд в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд и выходу блюда указанному в меню-раскладке.

**Решение:** Оценка качества органолептических показателей пищи соответствует нормам и требованиям. Хранению продуктов питания соблюдается. Сертификат на продукты имеется.

Медсестра  
Родитель  
Председатель ПК

Председатель:



Барабан А.А.  
Кашкимбаева З.А.  
Махамбетова Г.С.

Саутбаева Г.А.

**ПРОТОКОЛ №2**  
**по результатам проведения работы бракеражной комиссии**  
**ГККП «Ясли – сад № 5» г. Костанай**

*24» Октября 2020г.*

Бракеражная комиссия в составе 4 человека.

**Повестка дня.**

1. Результаты проведения готовой пищи (снятие пробы).
2. О соблюдении санитарно-гигиенических условий продуктов питания ясли-сад №5.
3. Информация об отпуске готовых блюд.

**По первому вопросу:** слушали Барабан А.А. мед. сестра ясли-сад №5 бракеражной комиссии с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы). Выполнение технологических методов приготовления блюд. Барабан А.А. сообщила, что была проведена оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Технологическая закладка сырья (температура и время) последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

**По второму вопросу:** Кашкимбаева З.А. председателя родительского комитета ясли-сад №5.

Сообщила о том, что все требования всех стадиях процесса производства соблюдаются и санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания. Соблюдается товарное соседство.

**По третьему вопросу:** выступила председатель ПК Махамбетова Г.С. Рассказала об отпуске готовых блюд в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд и выходу блюда указанному в меню-раскладке.

**Решение:** Оценка качества органолептических показателей пищи соответствует нормам и требованиям. Хранению продуктов питания соблюдается. Сертификат на продукты имеется.

Медсестра  
Родитель  
Председатель ПК



Барабан А.А.  
Кашкимбаева З.А.  
Махамбетова Г.С.

Председатель:

Саутбаева Г.А.

**ПРОТОКОЛ № 3**  
**по результатам проведения работы бракеражной комиссии**  
**ГККП «Ясли – сад № 5» г. Костанай**

*27.05* 2020г.

Бракеражная комиссия в составе 4 человека.

**Повестка дня.**

1. Результаты проведения готовой пищи (снятие пробы).
2. О соблюдении санитарно-гигиенических условий продуктов питания ясли-сад №5.
3. Информация об отпуске готовых блюд.

1. По результатам бракеражной комиссии в составе 4 человека сообщила, что соблюдается требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции и технологическая закладка сырья (температура и время). Последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция жесткость, сочность, выход блюда и температура подачи блюд).
2. Соблюдается санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания. Требование к хранению продуктов питания и товарное соседство соблюдается.
3. Отпуск готовых блюд в соответствии с раздаточной ведомостью определения соответствия веса порционных блюд и выходу блюда указанному в меню-раскладке.  
Кормление осуществляется в соответствии с графиком.

**Решение:** питание воспитанников удовлетворительное, сбалансированное, богатое белками, жирами и углеводами. Ежедневное меню составлено правильно и соответствует требованиям СанПин.

Медсестра  
Родитель  
Председатель ПК

Председатель:



Барабан А.А  
Кашкимбаева З.А  
Махамбетова Г.С.

Саутбаева Г.А.

