

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

«18» октября 2021 г.

Бракеражная комиссия в составе 4 человека.

Повестка дня:

1. Контроль за качеством сырой и готовой продукции
2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
3. Проверка на пригодность складских и другие помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

По первому вопросу: слушали члена бракеражной комиссии, которая проинформировала, что контроль за качеством сырой и готовой продукции проводится регулярно. На продукты имеются соответствующие сертификаты. Условия хранения сырой продукции соблюдается. Готовая продукция соответственно хранится и подается в промаркированной посуде.

По второму вопросу: заслушали члена бракеражной комиссии, которая сообщила, что по результатам проверки и контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания нарушений не выявлено.

По третьему вопросу: заслушали диет.сестру и члена бракеражной комиссии, которая проинформировала, что складские и другие помещений для хранения продуктов питания пригодны к использованию. Соблюдается температурный режим и санитарное состояние соответствует требованиям.

Решили:

Принять к сведению информацию и продолжить работу в этом направлении.

Медсестра
Родитель
Председатель ПК

Председатель:



Создыкова А.О.
Берикбаева Н.А.
Махамбетова Г.С.

Досмакова Д.Ж.

ПРОТОКОЛ № 3
по результатам проведения работы бракеражной комиссии
КГКП «Ясли – сад № 5» г. Костанай
20» мая 2022г.

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:



Создыкова А.О.
Берикбаева Н.А.
Махамбетова Г.С.

Досмакова Д.Ж.