

## Протокол № 5

заседания Совета по питанию ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка

от 24.01.2024г.

### ***Присутствовали:***

Петренко Виктория Ивановна – заместитель директора по ВР ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка;

Эберс Вера Викторовна – старшая медицинская сестра;

Басырова Елена Петровна – повар;

Криворотова Людмила Алексеевна – руководитель МО воспитателей;

Яковлева Наталья Александровна – председатель родительского комитета.

### ***Повестка дня:***

1. Качество приготовления готовых блюд (бракераж).
2. Соблюдение норм выхода готовой продукции.

### ***Слушали:***

***По первому вопросу*** слушали старшую медицинскую сестру Эберс В.В., которая рассказала о бракераже готовой продукции.

Бракераж готовой продукции осуществляется комиссией на соответствие внешнего вида и вкусовых качеств блюда путём снятия пробы.

Проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий ежедневно до начала отпуски приготовленной партии блюд.

Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой продукции на предприятии общественного питания" При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

Органолептическая оценка включает внешний вид блюда, консистенцию, запах, вкус. Для некоторых блюд (например, чай) оценивают прозрачность. У мясных и рыбных блюд смотрят вид на разрезе, у хлебобулочных изделий состояние мякиша. Проводится бракераж в помещении с хорошим светом. Медицинская сестра следит за сотрудниками, проводящими органолептическую оценку. Они должны обладать хорошим обонянием и некоторое время до бракеража не употреблять в пищу острых, пряных, соленых, маринованных блюд.

Ведется контроль помещения, где проводится проверка, не должны проникать посторонние запахи, которые также могут повлиять на оценку качества блюда. Следует обратить внимание, что снятие пробы проводится непосредственно из емкостей, в которых они готовятся.

*По второму вопросу* слушали повара Басырову Елену Петровну, которая рассказала о соблюдении норм выхода готовой продукции. Она рассказала также о необходимости соблюдать последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продукции, температурный режим.

***Решение:***

Продолжить контроль за качеством приготовления блюд, ведением документации по бракеражу в соответствии с требованиями. Обеспечить дальнейшее соблюдение норм выхода готовой продукции.

Секретарь Совета по питанию



В.И.Петренко