

## Протокол № 2

От 20.10.2022

Присутствовали:

Шепель А.А. Зам по ВР

Бекмухамбетова М.А. Зам по ВР

Дюсупова К.С. Мед. Работник

Бухорская Т.А. председатель попечительского совета

Кельмухамбетова А.Ж. социальный педагог

Иовний В.В. Социальный педагог

Салькенова С.Д. заведующая столовой

Татарченко К.Н. Работник столовой

Орлова Н.З. родитель

### ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.

По первому вопросу слушали Дюсупову К.С., медицинского работника школы, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда)

По второму вопросу выступила работник школьной столовой Татарченко К.Н. которая сообщила о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесс (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Решение:

1. Оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить журнал бракеража готовой кулинарной продукции