

АКТ № 2
бракеражной комиссии

«5» 09 2024 г.

Время составления акта 11.05

Настоящий акт составлен членами бракеражной комиссии по проверке работы пищеблока по следующим показателям:

- 1 Соблюдение технологии приготовления пищи, норм, закладки сырья.**
- 2 Соблюдение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления пищи**

По первому вопросу слушали: члена бракеражной комиссии шеф повара Жусупову Г. К., с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура, время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

По второму вопросу слушали: члена бракеражной комиссии Диет сестру Токаеву Н. Г., которая пояснила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд.) Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Решили:

- 1.продолжить проводить оценку качества блюд и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формы, оформлять подписями.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска вновь приготовленной партии.

Члены бракеражной комиссии:

Смагулова Н.А.

Токаева Н.Г.

Литвинова А. С.

Бештоев А.И.

Токарев М.А.

Джайлибаева А. С.

Жусупова Г.К.

