

АКТ № 8
бракеражной комиссии

«03» 03 2025 г.
Время составления акта 09.09

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

1. Проверка обработки яиц перед приготовлением.
2. Проверка качества приготовления завтрака.

По данным вопросам слушали главного шеф-повара Жусупову Г.Ж., она сообщила, что обработка яиц происходит следующим методом:

Мытье в воде 40–45 °С с добавлением соды

Замачивание в воде 40–45 °С с дезинфицирующим средством

Ополаскивание проточной водой 40–45 °С

Выкладка в чистую посуду.

Измерение качества приготовления завтра производится следующим образом:

Проверка закладки продуктов соблюдается нормативам меню.

Контроль выхода блюда в норме.

Раздача горячего питания производилась вовремя, остывшей пищи не выявлено.

Вкусовые качества в норме. Вес соответствует.

Решение: усилить контроль бракеражной комиссии по данным вопросам.

Члены бракеражной комиссии:

Смагулова Н.А. 

Токаева Н.В. 

Литвинова А.С. 

Бештоев А.И. 

Токарев М.А. 

Джайлибаева А.С. 

Жусупова Г.К. 

