

**ПРОТОКОЛ №8**  
**заседания мониторинговой комиссии по контролю**  
**за организацией питания и качеством приготовления блюд**

от 17.04.2024 г.

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню. Качество питания учащихся.

1. **Слушали:** по первому вопросу слушали медицинскую сестру Серимову М.Д., которая сказала, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормами требованиям.

1.1. **Решение:** членам комиссии по мониторингу за качеством питания продолжить контроль соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.

2. **Слушали:** по второму вопросу слушали заместителя директора по УХЧ Гладыш Ю.А., она уведомила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.1. **Решение:** членам комиссии ежедневно проводить бракераж готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.

3. **Слушали:** заместителя директора по ВР Мейрамову Б.Б., которая сказала, что проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует