

## Протокол заседания бракеражной комиссии от 17 февраля 2021 года

### Присутствовали:

Сергеева Т.В. – заместитель директора по ВР, Панферова Т.П. – воспитатель, Худякова Н.А. – председатель попечительского совета, Сабельфельд Е.А. – медсестра, Шестернина Л.А. – заведующая производством.

### Повестка дня:

1. Анализ анкетирования «Питание в КГУ «Центр поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации» глазами воспитанников»
2. Итоги проверки наличия контрольной порции.

По первому вопросу выступила воспитатель Панферова Т.П., которая познакомила членов комиссии с результатами анкетирования воспитанников по теме: «Питание в КГУ «Центр поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации» глазами воспитанников». В анкетировании принимали участие 22 воспитанника. Анкетирование проводилось анонимно, через Гугл Форму. По результатам анкетирования были сделаны выводы и представлены рекомендации. (Справка по результатам анкетирования прилагается).

По второму вопросу выступила Сабельфельд Е.А., которая представила меню на 17 февраля, рассказала о распределении порций по возрастным категориям. Согласно СанПин, все воспитанники делятся на 4 возрастных категории (Дошкольники, школьники 7-10 лет, школьники 8-14 лет, школьники 15-18 лет). (Таблица прилагается к протоколу).

На момент проверки в кухне было вывешено меню, с указанием граммов веса каждого блюда.

**Таблица контрольного взвешивания для возрастной группы  
8-14 лет**

Наименование блюда	Средний вес 1 порции (г)	Вес по меню (г)	Результат (+,-)
Суп харчо со сметаной	220	220	норма
Биточки картофельным гарниром	210	210	норма
Салат из моркови	100	100	норма
Кисель	200	200	норма
Хлеб пшеничный	68	68	норма
Хлеб ржаной	50	50	норма

Взвешивание порций показало, что выход готовой продукции всех блюд соответствует меню-раскладке.

Комиссией была проведена органолептическая оценка готовых блюд: супа харчо, биточков с картофельным гарниром, салата из моркови и киселя

(цвет, запах, вкусовые качества, консистенция). Все блюда получили высокую оценку. Соответствуют по цвету, вкусу, внешнему виду, утвержденной рецептуре.


Суточная проба находится в холодильнике, храниться 48 часов. Бракеражный журнал имеется, заполняется своевременно, правильно.


**Решение:**

1. При составлении меню учитывать пожелание воспитанников.
2. Продолжить контроль за качеством и соблюдением норм питания в Центре.

Сергеева Т.В. 

Худякова Н.А. 

Сабельфельд Е.А. 

Шестернина Л.А. 

Панферова Т.П. 