

Күн тәртібі:

1. Асхананың дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау
2. Асханадағы дайын өнімнің сапасын бақылау нәтижелері
3. Азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық жағдайы

Тыңдады:

Луценко Е. П., диетолог, асхананың дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау туралы. Ол шикізатты технологиялық төсеу, технологиялық процесті жүргізу (температура мен уақыт), термиялық өңдеу процесінің реттілігі нормалар мен талаптарға сәйкес келетінін хабарлады.

Қаулы етті:

Луценко Е. П., диеталық бике, күн сайын тамақ дайындаудың сапасын бақылау.

Тыңдады:

Директордың ТЖ жөніндегі орынбасары А. Т. Султанова дайын өнімнің бракеражын жүргізу (сынамаларды алу, порцияларды өлшеу), ыдыс-аяқтарды дайындаудың технологиялық әдістерін орындау туралы ақпаратпен таныстырды. Ол органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығымдылығы, тағамның қызмет ету температурасы) сатылатын пісірілген тағамдардың сапасын күн сайын бағалау жүргізілетінін хабарлады. Тамақ бракеражы дайын өнім шығарылғанға дейін жүргізіледі.

Қаулы етті:

Бракераждық комиссия мүшелеріне тағамдардың сапасын бағалауды актілерге үнемі енгізуді жалғастыру, комиссия мүшелерінің қолдарымен ресімдеу.

Тыңдады :

Луценко Е. П., диетбике. азық-түлік өнімдерін сақтау кезінде тауарлық көршілік ережесі қатаң сақталатындығы туралы хабарлады. Шикі өнім сүт өнімдерінен, жарма көкөністер мен жемістерден бөлек сақталады. Барлық өнімдер сөрелер мен паллеттерде сақталады.

Қаулы етті:

Луценко Е. П. өнімдердің тауарлық маңайына тұрақты бақылау жүргізу.

Төраға

Хатшы

Комиссия мүшелері:

 Е.Т. Касимов

 Луценко Е.

 Н.В. Букирова

 Омербаева Н.Е

 Нуртазина М.Б

 Дьяченко А. В

Голубева И.В

Тарова А.В