

Протокол № 10

Бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Жибек жолы»

от 26.02.2025 г

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Соблюдение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления пищи.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.

Присутствовали: 3 члена бракеражной комиссии, социальный педагог школы, зам.по ВР

По первому вопросу повестки слушали зам.по ВР Кервенова К.Е. школы с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

По второму и третьему вопросу повестки также слушали социального педагога, 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).

По четвертому вопросу «Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции» слушали члена бракеражной комиссии Ли А.Ш., которая пояснила, что введена проверка хранения овощей, сыпучих продуктов, скоропортящихся продуктов. В ходе проверки выявлено: для овощей есть отдельные тары. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильном оборудовании, для контроля температуры имеется термометр. Есть маркировка продуктов. В наличии имеются документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции и продовольственного сырья (сертификаты на мясную и молочную продукцию и т.д.). Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

Решение:

1. Признать работу школьной столовой всем требованиям санитарно-гигиенических норм.
2. Ежедневно проводить тщательный мониторинг присутствующих детей, получающих бесплатное питание.
3. Работникам столовой следить за временем накрытия блюд, чтобы порции не были холодными.
4. Членам бракеражной комиссии продолжать работу по всем видам внутренних проверок.

Председатель комиссии:  Кервенов К.Е.

Члены комиссии:  Гафиятуллина О.Е.

 Ли А.Ш.

 Кукобако Д.Ю.

 Жуманова К.А.

Протокол № 11

Бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Жибек жолы»

от 12.03.2025 г

*Повестка дня:*

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Соблюдение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления пищи.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.
5. Мониторинг охвата горячим питанием учащихся.

*Присутствовали:* 3 члена бракеражной комиссии, мед.работник, социальный педагог школы

*Слушали:*

По первому вопросу повестки слушали мед.работника школы с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

По второму и третьему вопросу повестки также слушали социального педагога, 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. В ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню. При разработке меню учитывается продолжительность пребывания учащихся, их возрастная категория. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день (последующие 2-3 дня). Также проверено качество питания учащихся.

В рационе имеется салаты, первое, второе блюда и напитки. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции, отработанные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов. В складских помещениях проведена проверка хранения овощей, сыпучих продуктов, скоропортящихся продуктов. В ходе проверки выявлено: санитарное состояние складского помещения хранения овощей, сыпучих продуктов, скоропортящихся продуктов в норме, все требования выполняются. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

**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.
- 3.Строго придерживаться требованиям СанПиНа при составлении меню.
- 4.Продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Председатель комиссии:  Кервенов К.Е.

Члены комиссии:  Гафиятуллина О.Е.

 Ли А.Ш.

 Кукобако Д.Ю.

 Жуманова К.А.