

Протокол № 4  
заседания бракеражной комиссии  
КГУ «Богатырская ООШ»

от 14.12.2022 год

Всего членов комиссии:

Присутствовало:

**Повестка дня:**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соответствие меню
3. Информация об отпуске готовых блюд

**Ход заседания:**

По первому вопросу выступила заместитель директора по ВР Рудник Г.В., с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Также она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, вкус, сочность, жесткость, температура подачи блюд, выход блюд).

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порция приготовленных блюд соответствует весу, указанному в меню.

3. По третьему вопросу выступила председатель попечительского совета Бочкарева А.И. с информацией об отпуске готовых блюд, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

**Решение:**

1. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

Председатель комиссии: Рудник Г.В. Рудник Г.В.

Секретарь: Бережная С.Г. Бережная С.Г.

Гущина О.В. Гущина О.В.

Бочкарева А.И. Бочкарева А.И.

Жунуспаев Ж.К. Жунуспаев Ж.К.



Акт № 1

О результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией  
по контролю за организацией и качеством питания школьников

от «14» 12 2022 г.

Комиссия в составе:

Рудник Т. В. - прер. комиссии ЗДБР.,  
Луцишина О. В. - мер. сестра., Бочкарева А. И. -  
прер. почет. совета., Беретина С. Т. - секретарь  
мен. рорит. комит., Мухометов Т. К. - соц. педагог  
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Цель:** осуществление мониторинга за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, исправность холодильно- технического оборудования.

**В ходе мониторинга было проверено:**

1. Качество поступающих продуктов питания  
Свежие продукты, соответствующий срокам  
годности и хранения, есть сертификаты
  2. Технология приготовления блюд  
Учреждения приготовления соблюдается  
технологические карты есть.
  3. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд  
Маркировка есть, сроки хранения  
готовых блюд соблюдены.
  4. Исправность холодильно- технического оборудования  
Оборудование исправно, термометр  
есть в рабочем состоянии.
  5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой  
соответствует требованиям Сан Пино
  6. В меню на 14. 12. 2022, было.  
Борщ с мясом говядины (200-300 гр).  
Бутербр. с масл. слив. 60/20 гр, Чай с сахаром  
200 гр, хлеб 60 гр.
  7. Было проведено контрольное взвешивание- вес  
Учреждения указанные в меню соответствует.
  8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд  
Блюда приготовлены вкусно и качественно
- Выводы и рекомендации:**  
Вкусовые качества блюд (сахар, соль)  
в норме. Столовое накрытие  
отметено.

Комиссия:

Луцишина О. В.  
Рудник Т. В.  
Беретина С. Т.

Мухометов Т. К.  
Бочкарева А. И.