

Протокол № 3
заседания бракеражной комиссии
КГУ «Богатырская ООШ»

от 10.11.2022 год

Всего членов комиссии:

Присутствовало:

Повестка дня:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания


Ход заседания:


По первому вопросу заслушали медсестру Гущину О.В. , она ознакомила с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Также она добавила, что ежегодно проводится оценка качества приготовления блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.


По второму и третьему вопросу заслушали заместителя директора по ВР, она рассказала о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Также она сообщила, что техническая закладка сырья, ведение технологического процесса (время и температура), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Она также добавила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решение:


1. Членам бракеражной комиссии продолжить регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции
2. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в школьной столовой соответствуют требованиям

Председатель комиссии:  Рудник Г.В.

Секретарь:  Бережная С.Г.

Гущина О.В. 

Бочкарева А.И. 

Жунуспаев Ж.К. 

Акт № 3

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

от «10» 11 2022 г.

Комиссия в составе:

Рудник Г.В. - пред. комиссии ЗАВР,
Цуцина О.В. - мер. сестра, Бочкарева А.И. -
пред. попеч. совета, Бережная С.Г. - секретарь,
Шен реф. комитета, Журицаев П.К. - отв. 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

Продукты свежие, сроки хранения соответствуют сертификатам имеются в наличии

2. Технология приготовления блюд

Уроки приготовления соблюдаются, технолог. карты имеются.

3. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд

Сроки хранения готовых блюд соблюдены маркировка есть.

4. Исправность холодильно-технического оборудования

Оборудование исправно. Термометр есть в рабочем состоянии.

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой

соответствует требованиям СанПиН

6. В меню на 10.11.2022. Было

Ротки отварные, соус томатный с мясом говядины. Салат: капуста тушеная, кисель, хлеб, булочки нарезные

7. Было проведено контрольное взвешивание - вес

соответствует нормам Указ. в меню

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд

Блюда приготовлены качественно и вкусно

Выводы и рекомендации:

Вкусовые качества (посоле, сахар) в норме. Столовое оборудование функционирует.

Комиссия:

Цуцина (Цуцина О.В.) Журицаев (Журицаев П.К.)
Рудник (Рудник Г.В.) Бочкарева (Бочкарева А.И.)
Бережная (Бережная С.Г.)