

Протокол № 2  
заседания бракеражной комиссии  
КГУ «Богатырская ООШ»

от 14.10.2022 год

Всего членов комиссии:

Присутствовало:

**Повестка дня:**

1. Проведение бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовлении блюд
2. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья
3. Соблюдение норм СанПина при составлении меню-раскладки, в соответствии с меню. Качество питания учащихся
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения к приемной продукции

**Ход заседания:**

Слушали заместителя директора по ВР Рудник Г.В. она выступила с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой. Ежегодно проводится оценка качества приготовленных блюд, блюда имеют (внешний вид, запах, вкус, сочность, жесткость, выход блюда, температура подачи блюда) соответствуют. Готовые блюда, которые отпускаются детям, соответствуют норме. Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

**Решение:**

1. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии
2. Продолжить проводить оценку качества приготовленных блюд
3. Строго соблюдать требования СанПина при составлении меню
4. Продолжить контролировать соблюдение приготовления пищи, условия и сроки хранения и приемки продукции.

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 № 2

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

от «14» 10 2022 г.

Комиссия в составе:

Рудник Т. В. - пред. комиссии ЗД ВР.,  
Луцина О. В. - мер. сестра, Бочкарева А. И. -  
пред. почет. совета., Беретина С. Г. - секретарь  
и член поп. комис., Жулуева 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

Продукты свежие, соответствуют срокам хранения, сертификаты есть.

2. Технология приготовления блюд

Соблюдены нормы приготовления.  
Технолог. карты имеются.

3. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд

Оборудование исправно,  
термометр есть в рабочем состоянии.

4. Исправность холодильно- технического оборудования

Маркировка есть, сроки хранения готовых блюд соблюдены.

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой

Соответствует требованиям СанПиН

6. В меню на 14. 10. 2022.

Макро с мясом говядина (200-300г)  
Салат с моркови (80-100г). Хлеб 40,  
компот из сухофр. 200г, сухарики - 40г.

7. Было проведено контрольное взвешивание- вес

Соответствует нормам указан. в меню.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд

Блюда приготовл. качественно, вкусно.

**Выводы и рекомендации:**

Вкусовые качества блюд (мясо,  
салат) в норме.  
Полностью исправно столов.

Комиссия:

Луцина О. В.  
Рудник Т. В.  
Беретина С. Г.

Жулуева Т. К.  
Бочкарева А. И.