

Протокол № 1
заседания бракеражной комиссии от 02.09.2022 года
КГУ «Равнопольская ООШ»

Присутствовали:

Сакауб М.К. – И.о. директора школы
Амирова С.М. – Заместитель директора по ВР
Берлыбеков К.Б. – социальный педагог
Бейсембаева М.Н. – медицинский работник
Жумадилова Ж.С. – председатель родительского комитета

Повестка заседания:

1. О работе бракеражной комиссии и организации питания учащихся.
2. Об итогах проверки санитарного состояния столовой к новому учебному году.
3. О состоянии питания учащихся различных категорий.

1. По первому вопросу слушали ЗДВР школы Амирову С.М., ответственную за организацию питания учащихся КГУ «Равнопольская ООШ» с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Меню содержит информацию о количественном составе блюд. Поступление пищевых веществ и энергии полученных в результате приема пищи в столовой соответствует физиологическим потребностям детского организма. Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масла, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий с промежутком не менее чем 2 дня не встречается.

2. В дальнейшем социальный педагог информировал о том, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям.

3. 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 приготовленной партии. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

Решили:

1. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы;
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой приготовленной партии;

3. Строго соблюдать требования «Единые стандарты по рациону питания школьников (4-х недельные меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях)» при составлении меню-раскладки в соответствии с цикличным меню;


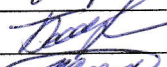
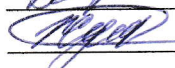
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

5. Медицинскому работнику следить за исполнением работниками столовой СанПин, санитарным состоянием школьной столовой.

6. Амировой С.М. ежедневно проводить мониторинг присутствующих получающих бесплатное питание.

Срок исполнения: ежедневно

Члены бракеражной комиссии:


Амирова С.М.

Бейсембаева М.Н.

Жумадилова Ж.С.