

Протокол № 2
заседания бракеражной комиссии

от 07.10.2022 года

КГУ «СОШ им.М.Жумабаева»

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

Повестка дня:

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

Ход заседания

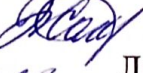
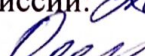
Слушали :

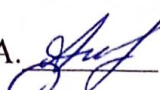
Заместителя директора по ВР Жандосова Г.З. ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ «СОШ им.М.Жумабаева». С информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации Айткужиновой Р.А. Блюда по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда) соответствуют. Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

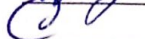
Решение:

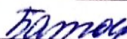
1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.


Срок исполнения: постоянно


Председатель комиссии:  Жандосова Г.З.
Секретарь:  Лагачова О.

Айткужинова Р.А. 

Салманов В.В. 

Баток Т. 

Тихонова А. 

Ахметова З. 

Акт

О результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией
По контролю за организацией и качеством питания обучающихся

От « 7 » октября 2011 г.

Комиссия в

составе: Исауровской Т. В. - председатель. З.д по ВР,
Тихонова А. - председатель метод. совета, педагог О.
Устинов. совет. Аитмукумов Р. - директор, Битма Т. - зам.
руковод. комитета Ахметова З. - педагог, Саидов Р. - завхоз
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: осуществление мониторинга за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно- технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов

питания продукты свежие, сертифицированные
высокого отличного качества

2. Технология приготовления блюд

согласно технологическим картам

3. Исправность холодильно- технологического оборудования

исправное, термометр рабочий

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых

блюд имеются маркированные, укупоренные
в отведенных местах, сырые продукты в закрытой
таре

5. Санитарно- гигиеническое состояние школьной столовой

удовлетворительное

6. В меню

на данный период: суп карто, гарнир крупя
ячневый, пюре картофель, салат, чай, хлеб

7. Было проведено контрольное взвешивание вес

блюдо соответствовало норме

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств

блюда вкусное, хорошо приготовлено

Выводы и рекомендации:

Вкусовые качества блюд в норме (масло,
сахар и т.д.) эстетичны при употреблении
столов.

Комиссия: Пред. Исауровская Т. В. Олец - педагог О.
И. Ахметова З. С.
Битма Т.
Саидов Р.
Тихонова А.