

Протокол № 4
заседания бракеражной комиссии

от 09.12.2022 года

КГУ «СОШ им.М.Жумабаева»

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

ПОВЕСТКА ДНЯ

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

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. По первому вопросу слушали Ахметову З.С. заместителя директора по УВР, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

3. По третьему вопросу слушали Тихонову А.А., председателя попечительского совета 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

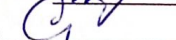
Решение:

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:  Ахметова З.С.

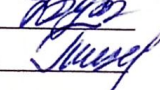
Секретарь:  Лагачова О.

Айткужинова Р.А. 

Салманов В.В. 

Баток Т. 

Бутаева Д. 

Тихонова А. 

Акт

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

От «09» декабря 2011 г.

Комиссия в

составе: Ахметов З.С. - пред. комиссии - ЗДПР, Бумале Д. -
соуправл. Айтмухамедовой Р.А. - мерсэдрэ, Батма Т. - член
первич. комитета, Тушаков А. - пред. попечит. совета,
Мегарте О. - член попеч. совета, Самиев В. - 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, есть сертификаты
на продукты, овощи хорошего качества

2. Технология приготовления блюд

в норме.

3. Исправность холодильно- технологического оборудования

исправное, термометр в раб. состоянии

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых

блюд есть маркировка, соблюдаются сроки
хранения продуктов.

5. Санитарно- гигиеническое состояние школьной столовой

удовлетворительное.

6. В меню

на момент проверки было: рассольник,
гречка, супы, чай, хлеб.

7. Было проведено контрольное взвешивание вес

соответ. норме указанной в меню.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств

блюд приготовлено вкусно, качественно.

Выводы и рекомендации:

Вкусовые качества блюд в норме (посол,
сахар), соблюдаются этикетки при вскрытии
столов.

Комиссия: З.С. Ахметов З.С. Тушаков А.
О. Мегарте О.
Д. Бумале Д.
Р. Айтмухамедова Р.
В. Самиев В.
Т. Батма Т.