

Протокол № 5
заседания бракеражной комиссии

от 14.01.2023 года

КГУ «СОШим. М.Жумабаева»

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 6

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. По первому вопросу слушали Айткужинова Р.А., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1. Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

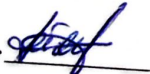
По второму вопросу слушали Бутаева Д.Р., социального педагога, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

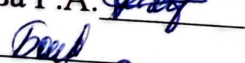
Председатель комиссии:


Ахметова З.С.


Секретарь:

Легачова О.Н.

Айткужинова Р.А. 

Баток Т. 

Бутаева Д.Р. 

Тихонова А.А. 

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

От « 14 » января 2023 г.

Комиссия в

составе: Алимовой З. С. - председатель комиссии - ЗДОР.
Тихомиров А. А. - председатель Попечит. совета.
Баткин Т. или Родим. комитет, Айтмуринов Р. А. - секретарь
Буталов Я. - соч. преемник, Мельников О. Н или член попеч. совета
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 все продукты свежие, срок хранения соблюдается

2. Технология приготовления блюд

согласно технолог. картам

3. Исправность холодильно- технологического оборудования

Состояние рабочее, термометры имеются
есть все необходимые приборы в наличии

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых

блюд все продукты хранятся на отверстии
металл, товарное соседство соблюдается.

5. Санитарно- гигиеническое состояние школьной столовой

удовлетворительное

6. В меню

на момент проверки соответствовало.
меню

7. Было проведено контрольное взвешивание вес

вес соответствовал норме

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств

блюд все блюда вкусные, свежие

Выводы и рекомендации:

Качество поступающих продуктов удов- ое,
приготовленные блюда вкусные, соответствующ
норме.

Комиссия:

ЗДОР
ЗДОР
ЗДОР
ЗДОР
ЗДОР