

Протокол №2

Заседания бракеражной комиссии

КГУ «НШ с. Костомаровка» от 20.10.2023 года

Присутствовали: 6 человек

Председатель комиссии, заведующая школы Жумабаева А.М.

Члены комиссии: Повар школы Мукушева А.Т.

Председатель общешкольного родительского комитета – Мукушева Т.А.

Учитель начального класса – Тлепова Ш.О.

Отсутствовали: 0

Повестка дня

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех этапах процесса производства готовой продукции школьной столовой
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. По первому вопросу слушали Жумабаеву А.М., 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.

Решение: Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.

2. По второму вопросу слушали Тлепову Ш.О., учителя начального класса, о соблюдении требований на всех этапах 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. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Из напитков отпускаются соки, чай. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу меню. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в школьной столовой соответствуют требованиям.

Решение: Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

3. Слушали председателя общешкольного родительского комитета Мукушеву Т.А.:

о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация, которая заведена бракеражной комиссией и ведется председателем комиссии Жумабаевой А.М.: - бракеражный журнал готовой продукции; - журнал здоровья.

Решение: председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

Председатель комиссии Жумабаева А.М.

Секретарь Мукушева Т.А.

