

Протокол № 1
бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа № 2»
от 05.09.2022 г

Присутствовало -5

Отсутствовало – 0

Приглашенные:- арендатор столовой школы Воронек Г.В

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Состав бракеражной комиссии и ознакомление составом
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
- 3.Соблюдение требований СанПина при составлении меню –раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.

Ход заседания:

По первому вопросу выступила секретарь о составлении состава бракеражной комиссии. Ею были предоставлены кандидаты в и.о директора школы Ганькевич И.М., заместитель директора УР Шотыбаева А.А., медработник школы Тажиденова Н.Ф., председатель родительского комитета Юст С.В. и арендатор столовой Воронек Г.В.

По второму вопросу выступила арендатора столовой школы о соблюдение требований СанПина на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки проводится в соответствии с установленными нормами и требованиями.

По третьему вопросу слушали председателя комиссии Ганькевич И.М. по вопросу соблюдения приказа Министра здравоохранения РК Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» при составлении меню. Докладчик подчеркнула, что при разработке меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся, их возрастная категория, предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный, овощи и фрукты. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом.

Решили:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии.
2. Арендатору столовой школы Воронек Г.В. строго соблюдать требования СанПина при составлении меню.

Срок исполнения: постоянно

Председатель:
Члены комиссии:
Секретарь:



Ганькевич И.М.
Юст С.В.
Шакирова Г.Т.