

Протокол № 1
бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа № 2»
от 07.09.2023 г

Присутствовало -5

Отсутствовало—0

Приглашенные:- арендатор столовой школы ИП « Сычевская»

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: директор школы Ганькевич И.М., заместитель директора УР Островская Е.М., медработник школы Тажиденова Н.Ф., председатель родительского комитета Юст С.В. и арендатор столовой Сычевская И.В.

По второму вопросу выступила арендатор 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.

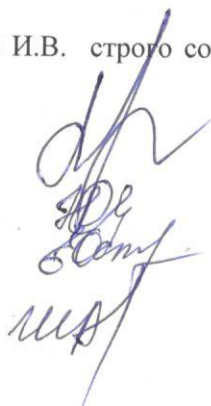
Решили:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии.
2. Арендатору столовой школы Сычевской И.В. строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Срок исполнения: постоянно

Председатель:
Члены комиссии:

Секретарь:



Ганькевич И.М.
Юст С.В.
Островская Е.М.
Шотыбаева А.А.