**Протокол № 4**

**бракеражной комиссии**

**КГУ «Общеобразовательная школа № 2»**

**от 5.12.2023 г**

**Присутствовало** -5

**Отсуствовало** -0

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1.Санитарно-гигиенические условия приготовления и хранения продуктов питания и полуфабрикатов.

2.Результаты контроля за качеством продукции,реализуемой в школьной столовой.

3.Соблюдение требований на всех стадии процесса производства готовой продукции школьной столовой.

**Ход заседания:**

По первому вопросу выслушали председателя браеражной комиссии Ганькевич И. М., председателя родительского комитета Юст С.В. о соблюдении санитарно гигиенических условий приготовления и хранения полуфабрикатов и продуктов питания школьной столовой. В ходе проверки было выявлена нехватка разделочного, кухонного инвентаря, комплектов посуды для приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются, однако не соблюдается технология хранения суточных проб.

Поступают жалобы от педагогического коллектива и от учащихся школы по поводу плохого обслуживания (не успевают обслужить детей во время перемены) и грубости со стороны работников пищеблока, высоких цен на продукцию. Выпечка подается без салфеток, на просьбы детей подогреть пирожки поступает отказ.

По второму вопросу заслушали заместителей директора по УВР Островскую Е.М. Садышеву М.Н., ответственных за организацию горячего питания по КГУ «Общеобразовательная школа № 2» с информацией о результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой: меню не соответствует представленному, а также стоимости, выделяемой государством на бесплатное питание детей 1-4 классов и рациону питания, в который ежедневно должны быть включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный, овощи и фрукты, согласно протоколу № 1 бракеражной комиссии от 07.09.2023г.

Выпечка несъедобная: тесто тугое, несладкое, приготовленное из низших сортов муки. Отсутствует ассортимент.

28,29 ноября вторая смена детей, которые не питаются по Всеобучу, остались без питания, т.к. в столовой не было приготовлена выпечка по причине отсутствия пекаря ( со слов заведующей столовой).

По третьему вопросу слушали медработника школы Тажиденовой Н.Ф. о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведении технологического процесса (температура и время ) последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

**Решили:**

1.Всем членам бракеражной комиссии:

Продолжать проводить оценку качество блюд и кулинарных изделий.

2.Проводить бракераж пищи.

3.Строго соблюдать СанПина при составлении меню-раскладки ( меню –требования) в соответствии с циклическим меню.

4.Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи,условия ,сроки хранения и приемки продукции.

5. Арендаторам ИП «Сычевская» указать на вышеперечисленные нарушения, расторгнуть договор об аренде школьной столовой.

**Срок исполнения: постоянно**

Председатель: Ганькевич И.М.

Члены комиссии: Островская Е.М.

Садышева М.Н.

Юст С.В.

Секретарь: Шотыбаева А.А. .