

Протокол № 3
бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа № 2»
от 3.11.2025 г

Присутствовало -5

Отсутствовало -0

ПОВЕСТКА ДНЯ:

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

Ход заседания:

По первому вопросу слушали медработника школы Билялова М.О. 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 требованиям.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверено правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Заслушали заместителя директора по УР Васильева В.В. ответственную за организацию горячего питания по КГУ «Общеобразовательная школа № 2» с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнения технологических методов приготовления блюд. Было сказано, что каждый день проводится оценка качества приготовленных блюд (каждого блюда), 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.

По третьему вопросу также слушали Кирибаеву В.К. председателя родительского комитета о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

По четвертому вопросу также слушали Кирибаеву В.К. председателя родительского комитета о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания школьной столовой. Сказала, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решили:

1. Всем членам бракеражной комиссии:
Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формой и оформлять подписями.
2. Проводить бракераж пищи.
3. Строго соблюдать требования 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.

Срок исполнения: постоянно

Председатель:

Члены комиссии:

Секретарь:

 Ганькевич И.М.

 Васильева В.В.

 Билялова М.О.

 Кирибаева В.К.

 Шотыбаева А.А.

Протокол № 3
бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа № 2»
от 3.11.2025 г

Присутствовало -5

Отсутствовало -0

ПОВЕСТКА ДНЯ:

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

Ход заседания:

По первому вопросу слушали медработника школы Билялова М.О. 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 требованиям.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверено правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Заслушали заместителя директора по УР Васильева В.В. ответственную за организацию горячего питания по КГУ «Общеобразовательная школа № 2» с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнения технологических методов приготовления блюд. Было сказано что каждый день проводится оценка качества приготовленных блюд (каждого блюда), 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.

По третьему вопросу также слушали Кирибаеву В.К. председателя родительского комитета о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов в столовой соответствующих требованиям.

По четвертому вопросу также слушали Кирибаеву В.К. председателя родительского комитета о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания школьной столовой. Сказала, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решили:

1. Всем членам бракеражной комиссии:
Продолжать проводить оценку качество блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формой и оформлять подписями.
2. Проводить бракераж пищи.
3. Строго соблюдать требования 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.

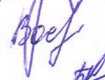
Срок исполнения: постоянно

Председатель:

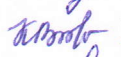
Члены комиссии:

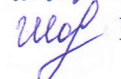
Секретарь:

 Ганькевич И.М.

 Васильева В.В.

 Билялова М.О.

 Кирибаева В.К.

 Шотыбаева А.А.