

Протокол № 4
бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа № 2»
от 5.12.2025 г

Присутствовало -5
Отсутствовало -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 стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

Ход заседания:

По первому вопросу заслушали председателя комиссии Ганькевич И. М., председателя родительского комитета Кирибаеву В.К. о соблюдении санитарно-гигиенических условий приготовления и хранения полуфабрикатов и продуктов питания школьной столовой. Санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Поступают жалобы от педагогического коллектива и от учащихся школы по поводу высоких цен на продукцию.

По второму вопросу заслушали заместителя директора по УР Васильеву В.В, ответственных за организацию горячего питания по КГУ «Общеобразовательная школа № 2» с информацией о результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой: меню 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 12.09.2025г.

По третьему 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 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.

Срок исполнения: постоянно

Председатель:
Члены комиссии:

Секретарь:


Ганькевич И.М.
Васильева В.В.
Билялова М.О.
Кирибаева В.К.
Шотыбаева А.А.

