

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
КГУ ОСШ № 50

от 03.03.2020 года № 3

Присутствовало: 7 человек

Председатель комиссии: директор школы Касимов Е.Т.

Заместитель председателя: зам. по ВР Койкелова Б.К.

Члены комиссии:

Член попечительского совета: Урбанас Г.Г.

Член попечительского совета: Сафиулина З.С.

Социальный педагог: Жуманбаева А.К.

Мед.работник: Ковшова И.Ю.

Председатель проф.комитета: Моторина Н.А.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Об итогах мониторинга качества поступающих продуктов, реализуемых в школьной столовой, соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой, технологий приготовления и выхода блюд, согласно утвержденному меню, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, исправность холодильно-технологического оборудования.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

Слушали зам.директора по ВР Койкелову Б.К., ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ ОСШ № 50 с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), результатах контроля качества поступающих продуктов питания, реализуемых в школьной столовой, соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой, технологий приготовления и выхода блюд, согласно утвержденному меню соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, исправность холодильно-технологического оборудования.

Она сообщила, что ежедневно проводится контроль качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, запах, цвет, вкус, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Технологическая закладка сырья ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям. Меню каждого дня выполняется полностью, качества готовых блюд хорошее. Кулинарная обработка пищи соответствует норме.

Решили:

1. Качество поступающих продуктов питания, сроки и условия хранения продуктов и готовых блюд соответствуют требованиям, технология приготовления блюд соблюдается, холодильно-технологическое оборудование исправно.
2. Признать работу школьной столовой соответствующей всем требованиям.

3.Продолжить сотрудничество с ИП «Аманжолова С.О»

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель Койкелова Б.К. члены бракеражной комиссии

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Койкелова Б.К.
Ковшова Ч.Н.
Бурманбетов С.К.
Моторина Н.А.
Урбанас Т.Т.
Сагдуллина З.С.

Койкелова Б.К.
Ковшова Ч.Н.
Бурманбетов С.К.
Моторина Н.А.
Урбанас Т.Т.
Сагдуллина З.С.

