

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
КГУ ОСШ № 50

от 12.03.2020 года № 4

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

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали зам.директора по ВР Койкелова Б.К., с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), 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.

Решили:

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии. Срок исполнения: постоянно.

Исполнитель: члены бракеражной комиссии

По второму вопросу слушали Аманжолову С.О., поставщика производства (ИП «Аманжолова С.О»), о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Составленные меню на 12.03.2021 г.:

1-2 классы:

Мясо тушеное (курица)
Гарнир: капуста тушеная
Сок натуральный
Хлеб ржано- пшеничный

1-4, 5-9 классы:

Суп Харчо
Мясо тушеное (курица)
Гарнир: капуста тушеная
Сок натуральный
Хлеб ржано- пшеничный

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

Слушали Жуманбаеву А.К., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, чай.

Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

Решили:

1. Аманжоловой С.О., поставщика производства ИП «Аманжолова С.О.», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Аманжолова С.О.

По третьему вопросу также слушали Урбанас Г.Г, члена родительского комитета 2 «А» класса, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация, которая заведена индивидуальным предпринимателем Аманжоловой С.О. и ведется школьным медработником Ковшовой И.Ю:

-бракеражный журнал готовой продукции;

-журнал здоровья.

Решили:

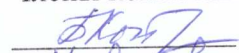
1. Койкеловой Б.К., зам.директора по ВР, член бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Койкеловой Б.К.

Председатель комиссии

Члены комиссии:


Ковшова И.Ю.
Жуманбаева А.К.
Метерина Н.Л.
Урбанас Г.Г.
Садыршина З.С.


Койкелова Б.К.
Ковшова И.Ю.
Жуманбаева А.К.
Метерина Н.Л.
Урбанас Г.Г.
Садыршина З.С.