

Протокол № 4

заседания бракеражной комиссии

от 23.01.2023 года

КГУ «ОСШ №21»

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

### ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соответствие меню.
3. Информация об отпуске готовых блюд

### ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. По первому вопросу слушали Шерьязданову К.К.- социального педагога, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

3. По третьему вопросу слушали Мукашева А.Б, председателя родительского комитета с информацией об отпуске готовых блюд, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кондитерских изделий взвешивались 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке

### Решение:

1. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

Председатель комиссии: Кунедилов Н.Д.

Секретарь: Касенова А.Д.



Протокол № 1

заседания бракеражной комиссии

от 01.09.2022 года

КГУ «ОСШ №21»

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

**Повестка дня:**

- 1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой.
- 2.Утверждение плана работы на 2022-2023 уч. г.

**Ход заседания**

**Слушали :**

По первому вопросу: «Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой» слушали– заместителя директора по ВР.

В своём выступлении она отметила, что на 3 сентября 2018 года по школе издан приказ за № 87 «Об организации горячего питания учащихся 1-4 классов и бутербродного питания 5 – 11классов», утвержден график питания учащихся 1-9 классов. Питание учащихся организовано по утверждённому СЭС 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется. Ответственным за питьевой режим в школе назначен, заместитель директора по ВР, так же – с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников. Были рассмотрены основные моменты наличие необходимого количества комплектов посуды, маркировка инвентаря, наличие сертификатов качества, соблюдение правил хранения товарного соседства продуктов. На 3 сентября 2018 года в школе организовано бесплатное горячее питание 25 учащимся за счет средств из фонда всеобуча.

В заключение Дакенова Ж.Т. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2022-2023 учебный год.

**Решение:**

1. Работу школы по организации горячего питания учащихся –признать удовлетворительной.
2. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.
3. План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год утвердить.

Председатель комиссии

Хасенова М.Ф.

Секретарь:

Хасенова А.Д.



Протокол № 2

заседания бракеражной комиссии

от 10.11.2022 года

КГУ «ОСШ №21»

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

**Ход заседания**

**Слушали :**

Заместителя директора по ВР Дакенова Ж.Т., ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ «ОСШ №21», с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

**Решение:**

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

**Срок исполнения:** постоянно

Председатель комиссии:

Секретарь:



Хасенова М.Ф.

Хасенова А.Д.

Протокол № 3

заседания бракеражной комиссии

от 13.12.2022 года

КГУ «ОСШ №21»

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

**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.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

По первому вопросу слушали Қали А., медицинскую сестру школы, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, 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 второму вопросу слушали Дакенова Ж.Т.- заместителя директора по ВР, 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.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**Решение:**

1. Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.
- 2 Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:  Кунедилов Н.Д.

Секретарь:  Касенова А.Д.

