

Протокол № 2

заседания бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа № 4 г.Щучинск»

от 13.10.2021г.

Всего членов комиссии - 7

Присутствовало – 6

- Жусупова Б.К. – директор школы
- Ибраева Б.А. – зам. директора по ВР
- Нурумжанова А.Г. – медицинский работник школы
- Сизинцева Н.В.. – председатель общешкольного родительского комитета
- Бубенец Е.П. – медицинский работник мини-центра «Гульдер»
- Каирова Т.К.-заведующая мини-центра «Гульдер»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений по санитарным нормам не обнаружено.
Посуда моется с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промакерован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилам ТБ и производственной санитарии, также возрастным особенностям детей.
4. Питание обучающихся и работников школы осуществляется ИП «A.S.khan.Company». Питание в школе организовано в соответствии с утвержденным перспективным меню.
5. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими- пища доброкачественная в пределах нормы. Также членами комиссии были проверены сроки годности всей продукции, которая расположена на витрине буфета, а также продуктов на складе. Проверенная продукция соответствует нормам.
6. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражается перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.
8. Были опрошены учащиеся школы, которые пришли в столовую. В основном питаются через раздачу. Покупают салаты, вторые блюда, выпечку, компот.

На день проверки 13.10.2021г. в меню входили следующие блюда:

| 6-10 лет | выход (грамм) | 11-18 лет | выход (грамм) |
|-------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------|
| - салат из капусты и моркови; | 60 | - салат из капусты и моркови; | 100 |
| - рассольник; | 200 | - рассольник; | 250 |
| - биточки из курицы с соусом; | 80/30 | - биточки из курицы с соусом; | 100/30 |
| - гарнир пюре картофельное; | 100 | - гарнир пюре картофельное; | 150 |
| - напиток лимонный; | 200 | - напиток лимонный; | 200 |
| - хлеб пшеничный; | 35 | - хлеб пшеничный; | 35 |
| - ватрушка с творогом | 60 | - ватрушка с творогом | 100 |

9. Меню содержит информацию о количественном составе блюд и стоимость.

Решение:

1. Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.
2. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы;
3. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой приготовленной партии;
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Секретарь: Ибраева Б.А.