

Протокол № 1

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

от 30.09.2024г.

Всего членов комиссии - 7

Присутствовало – 7

- Абдилова Д.М.. – директор школы
- Ибраева Б.А. – соц.педагог
- Оспанова С.Ж.- зам. директора по ВР.
- Нурумжанова А.Г. – медработник школы
- Умуртаева А.К.- чл.родительского комитете мини-центра «Гулдер»
- Бубенец Е.П. – медработник мини-центра «Гулдер»
- Каирова Т.К.-заведующая мини-центра «Гулдер»

Повестка дня.

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд;
3. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемке продукции.

Ход заседания:

Заслушали:

Социального педагога Ибраеву Б.А., ответственную за организацию питания учащихся КГУ «Общеобразовательная школа № 4 г.Щучинск» с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд. Поступление пищевых веществ и энергии полученных в результате приема пищи в столовой соответствует физиологическим потребностям детского организма. Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масла, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий с промежутком не менее чем 2 дня не встречается.

В дальнейшем Ибраева Б.А. информировала о том, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям.

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 приготовленной партии.

Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

Решили:

1. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы;
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой приготовленной партии;
3. Строго соблюдать требования «Единые стандарты по рациону питания школьников» при составлении меню-раскладки в соответствии с циклическим меню;
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия.

Срок исполнения: ежедневно

Секретарь: Ибраева Б.А.

