

Протокол № 2

заседания бракеражной комиссии от 27.10.2021 года

КГУ «Средняя школа №41»

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

Выступила медицинская сестра школы Шуйкина Д.А. 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: говядина, фарш, сардельки, выпечка, витаминизированная продукция (салаты). 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.

Общее количество детей по школе с 1-11 классы 1204. С 1-4 классы 586 детей. 11 детей льготников. С 5-11 классы 12 детей льготников (4 детей-сирот, 8 детей из малообеспеченных семей.)

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. Периодически проверять сушки для рук.
5. Дежурному учителю и дежурному администратору следить за соблюдением дистанционных норм во время приема пищи.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии :  Есеркепова М.Т.

Секретарь:  Жанабаева Б.Ж.