

Протокол №6
Заседания бракеражной комиссии от 29.01.2025 года
КГУ «Средняя школа №41» акимата города Астаны

Повестка дня:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соблюдение требований хранения готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
4. Бракераж готовой продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали мед.сестру школы Шуйкину Д.А. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу выступила Надеина О.А. с информацией по соблюдению требований хранения готовой продукции. Столы накрываются за 5 минут до прихода детей, в связи с тем чтоб приготовленная еда не остыла. Буфетная продукция хранится в специально оборудованной витрине.

По третьему вопросу предоставила информацию Кузнецова О.В. о санитарно- гигиенических условиях хранения полуфабрикатов и продуктов питания. Сроки и условия хранения строго соблюдаются . Молочная и мясная продукция хранится в отдельных холодильных – морозильных камерах.

По четвертому вопросу – был проведен бракераж готовой продукции. Все органолептические показатели – внешний вид, цвет, запах, вкусовые качества, консистенция готовой продукции. Так же было проверенно соответствие утвержденного меню. Наличие питьевого режима и контрольного блюда.

Решение:

- 1.Членам бракеражной комиссии регулярно проводить заседания, и контролировать санитарное состояние обеденного зала.
2. Ежедневно контролировать сроки хранения продовольственного сырья, их качество и безопасность .

3. Ежедневно контролировать санитарно-гигиенических условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

4. Тщательно промывать мясо перед готовкой, чтоб впредь не допускать появление волос животного происхождения в готовой продукции.

Срок исполнения: постоянно

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии:

Зам.директора:

Мед.сестра школы

Социальный педагог:

Председатель попечительского совета:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Член бракеражной комиссии:

Сыздыкова А.Н.

Кенжесейтова А.К.

Шуйкина Д.А.

Ережепова Г.С.

Фишбах И.В.

Калыкова Ж.К.

Бекбаева Р.Т.

Дербуш Р.Т.

Жузбаева А.Б.

Полторак О.С.

Джакупова Ж.С.

Джакупова Ж.С.

Джантасова М.Н.

Ведутова Е.В.

Биткина Ю.Н.

Сейтмагамбетова К.К.