

ПРОТОКОЛ № 4
заседания бракеражной комиссии
КГУ «СОШ № 18» г. Павлодара

от 19.12.2022 г.

Присутствовало: 5 человек

- 1) Нуршанов Ж.С. –заместитель директора по ВР
- 2) Луговая М.О. –медицинский работник школы
- 3) Алиманова М.Д. –представитель родительского комитета
- 4) Кунанбаева К.Б. – заведующая столовой
- 5) Лукьяшко Н.В. –представитель родительского комитета

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 СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали Кунанбаеву К.Б., заведующую производством столовой КГУ «СОШ № 18» 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.

РЕШИЛИ:

Кунанбаевой К.Б., ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

(Ответственный: Кунанбаева К.Б. постоянно.)

По второму вопросу слушали Нуршанова Ж.С., ЗДВР школы, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Он сообщил, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано неплотное закрытие крышки на банке с готовой продукцией.

РЕШИЛИ:

1) Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

2) Луговой М.О. медицинской сестре школы, Нуршанову Ж.С. заместителю директора по ВР, продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3) Кунанбаевой К.Б. заведующей производством столовой в дальнейшем не допускать неплотного закрытия крышек на банках с готовой продукцией.

(Ответственный: Кунанбаева К.Б. постоянно.)

По третьему вопросу слушали Луговую М.О. медицинского работника школы, что по итогам проверки соблюдения требований СанПиНа 16.09.2017 № 611 при составлении

меню раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

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

Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме.

РЕШИЛИ:


Строго соблюдать требования СанПиНа 16.09.2017 № 611 при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. (Ответственный: Луговая М.О., постоянно)


По четвёртому вопросу слушали Нуршанова Ж.С., заместителя директора по ВР. Он сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.


РЕШИЛИ:


1. Кунанбаевой К.Б., заведующей производством столовой, продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёмки продукции. (Ответственный: Кунанбаева К.Б. постоянно.)

Члены комиссии:

Нуршанов Ж.С. 

Луговая М.О. 

Лукьяшко Н.В. 

Алиманова М.Д. 

Кунанбаева К.Б. 