

КГУ «Специальная школа интернат №2»

ПРОТОКОЛ № 9
заседания бракеражной комиссии
от 22.11.2021г.

Присутствовало: 8 человек
Председатель комиссии:
И.о руководителя: Семкина И.А.

Члены комиссии: ЗУВР Саворовская Т.С.
Шеф- повар Новиченко Т.Н. мед. персонал Кох М.В (диет. сестра),
Кабдылманова К.К, Тургумбаева А.М., Тургумбаев Р.Т. Врач ВА с.Песчаное -
Дехнич В.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при соответствии меню – раскладки, в соответствии с перспективным меню.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приемкой продукции.

Ход заседания


СЛУШАЛИ:

1. Заместителя руководителя по У.В.Р Саворовскую Т.С 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, жесткость, выход блюда, температура подачи). Бракераж проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Готовая продукция , которая отпускается детям, соответствует норме.
2. Выслушали медбрата Тургумбаева Р.Т: С целью проверки организации процесса питания детей, регулярно проводится контроль: санитарного состояния пищеблока , качества продуктов и приготовления пищи; разнообразия меню; соблюдения гигиенических норм и правил. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест 60. Перед столовой функционирует санитарно-

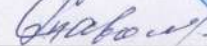
гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилка для рук). Имеется план работы бракеражной комиссии по организации питания, в котором указываются объекты контроля, сроки контроля, имеются акты бракеражного контроля. Шеф-повар и диет. сестра контролируют работу персонала пищеблока, качество поступающих продуктов, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации. Мед. работники отвечают за санитарное состояние пищеблока, диет. сестра соблюдение норм при составлении меню-раскладок, технологию приготовления пищи, качество пищи, также проводит санитарно-просветительную работу среди детей и воспитателей по вопросам рационального питания.

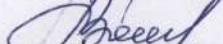
РЕШИЛИ:

1. Продолжить 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. Продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приемки продукции.

Председатель бракеражной комиссии:  И.А. Семкина.



Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

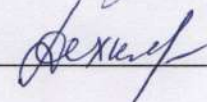
Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В

Члены бракеражной комиссии:  Тургумбаева А.М.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Т.Н.

Члены бракеражной комиссии:  Тургумбаев Р.Т.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.