

КГУ «Специальная школа интернат №2»

ПРОТОКОЛ № 15

заседания бракеражной комиссии

от 23.05.2022 г.

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, Туругмбаева А.М., Туругмбаев Р.Т. Врач ВА с.Песчаное - Дехнич В.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Соблюдение и выполнение плана работы бракеражной комиссии.
2. Проверка использованных продуктов, соблюдением сроков годности .
3. Состояние пищеблока
4. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока
5. Проверка бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
6. Соблюдение норм СанПиНа при составление меню – раскладки, в соответствии с цикличным меню.
7. Контроль за раздачей. Выход блюд по грамм.
8. Контроль за личной гигиеной воспитанников.

Ход заседания

СЛУШАЛИ:

1. Председателя комиссии Семкину И.А.- об организации питания в школе. Питание детей в столовой осуществляется по графику. График работы столовой с 6:00 до 20:00 На завтрак детей приводят воспитатели утренней смены . Все дети питаются в одну смену. Пн-Пт завтрак- 08.00 Сб.Вс- 09.00 полдник Пн-Пт 10.10, Сб.Вс 11.20 ,обед Пн-Пт 13.50, Сб.Вс 14.00 ужин 1: 17.30, ужин 2: 19.30.

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 состояния пищеблока ,диет. сестра соблюдение норм при составлении меню-раскладок ,технологии приготовления пищи, качество пищи, также проводит санитарно-просветительную работу среди детей и воспитателей по вопросам рационального питания.

2. Медицинскую сестру школы Кох М.В которая проинформировала, что контроль, за личной гигиеной воспитанников школы проводится ежедневно мед. персоналом, воспитателями, учителями. Воспитанники перед посещением столовой моют руки в раковинах с использованием жидкого мыла, вытирают бумажным полотенцем используют осушительные аппараты.

3. ЗУВР Саворовская Т.С. В своем выступление она отметила, что в школе составляется перспективное сезонное меню (лето – осень, зима – весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню.

Ежедневно в рацион питания учащихся включают : мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два - семь календарных дней. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежутками не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция , которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Так же отметила, что ответственный за питьевой режим в школе назначены - медработники. В школе имеется бутилированная вода, имеются одноразовые стаканчики.

РЕШИЛИ:


1.Принять к сведению информацию председателя бракеражной комиссии Семкиной И.А .продолжить работу в этом направлении.

2. Принять к сведению информацию мед.сестры Кох М.В., продолжить работу в этом направлении.

3.Принять к сведению информацию ЗУВР Саворовская Т.С.

- Членам бракеражной комиссии продолжить регулярно заносить оценку качества блюд в журнал готовой продукции.

- Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствует требованиям.

Председатель бракеражной комиссии :  И.А.Семкина

