

КГУ «Специальная школа интернат №2»

ПРОТОКОЛ № 5
заседания бракеражной комиссии
от 20.01.2023 г.

Присутствовало: 7 человек
Председатель комиссии:
Руководитель : 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., Врач ВА с.Песчаное -Дехнич В.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Об организации питания в школьной столовой.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

Слушали медсестру Кох.М.В

В школе осуществляется горячее питание для учащихся КГУ « Специальной школы – интернат №2». Охват детей горячим питанием 100%.

Руководителем школы-интерната подписан приказ:

- 1) Об организации питания для учащихся, за № 320 от 12.03.2012 г.;
- 2) О создании школьной бракеражной комиссии за качеством питания учащихся
- 3) Утвержден график дежурства администрации в столовой;
- 4) Имеется терминал по оценки качества приготовленной пищи.

В меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет поваром и медработником. Диетсестра следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Выполняются требования к организации питьевого режима, в школе, корпусах стоят кулеры и одноразовые стаканчики.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

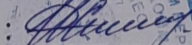
Решили:

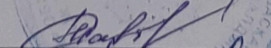
1. Принять к сведению информацию **диетсестры Кох М.В.** об организации меню в столовой.
2. ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

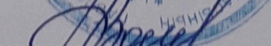
Срок исполнения: постоянно.

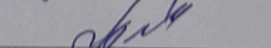
- Членам бракеражной комиссии продолжить регулярно заносить оценку качества блюд в журнал готовой продукции.

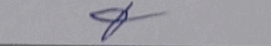
- Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствует требованиям.

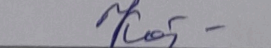
Председатель бракеражной комиссии :  И.А.Семкина.

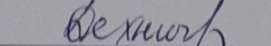
Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В.

Члены бракеражной комиссии:  Тургумбаева А.М.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Т.Н.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.