

ПРОТОКОЛ № 6
заседания бракеражной комиссии
от 21.02.2024 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)., Туругмбаева А.М., Воспитатель : Кох С.М
Член попечительского совета: 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. ЗУВР Саворовская Т.С. 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 14.00, 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.

3. Диетсестра Кох М.В в своем выступление 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.

Также 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.

РЕШИЛИ:

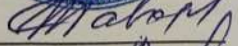
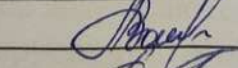
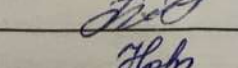
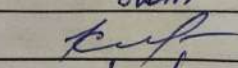
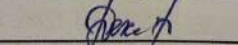

1.Принять к сведению информацию члена бракеражной комиссии Саворовской И.А. и продолжить работу в этом направлении.

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

- 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:		Кох С.М
Члены бракеражной комиссии:		Дехнич В.Н.