

ПРОТОКОЛ № 2
заседания бракеражной комиссии
КГУ «СОШ № 18» г. Павлодара

от 10.10.2022 г.

Присутствовало: 5 человек

- 1) Нуршанов Ж.С. – заместитель директора по ВР
- 2) Каримова Р.Г. – 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. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой.
4. Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу слушали Нуршанова Ж.С. заместителя директора по ВР, председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно 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).

РЕШИЛИ:

Оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями всех членов комиссии.

По второму вопросу заслушали Лукьяшко Н.В., представителя родительского комитета, которая сообщила 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.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

РЕШИЛИ:

Кунанбаева К.Б. ежедневно в течение рабочего дня продолжать контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда. (Ответственный: Кунанбаева К.Б. постоянно)

По третьему вопросу также слушали Каримова Р.Г. медицинского работника, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

РЕШИЛИ:

Продолжать регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции

По четвёртому вопросу слушали Алиманову М.Д. представителя родительского комитета с информацией об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

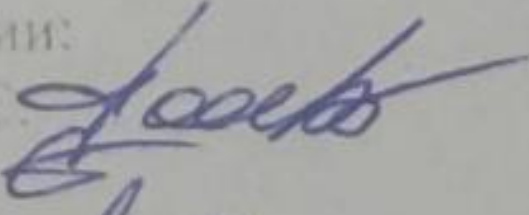
При определении правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивались 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю.

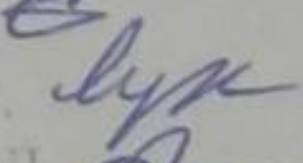
Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке.


РЕШИЛИ:

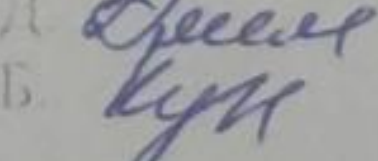
1. Алимановой М.Д. представителю родительского комитета, контролировать проведение замеров веса отпускаемых блюд не реже 3 раза в месяц Срок исполнения: постоянно.

Члены комиссии:

Нуршанов Ж.С. 

Каримова Р.Г. 

Лукьяшко Н.В. 

Алиманова М.Д. 

Кунанбаева К.Б. 