

**ПРОТОКОЛ №1**  
**заседаний бракеражной комиссии**  
**«КТУ «Тохтаровская основная средняя школа**  
**отдела образования Житикаринского района»**  
**Управления образования акимата Костанайской области**

от 06 сентября 2023года

Присутствовало: 5 человек

**Председатель комиссии:** Альмухамедова А.К.

**Члены комиссии:**

Абрамова Е.Г- председатель Попечительского совета

Сактаганова А.А – член попечительского совета

Велиханова Л.А. – социальный педагог

Гайнегдинова В.Н. – медсестра

Приглашенные:0

**Повестка дня.**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдения требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно- гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
4. Организация представления бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников КТУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района»

**Ход заседания.**

1. По первому вопросу слушали Альмухамедова А.К.председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы, взвешивание готовых блюд), волнение технологических методов приготовления блюд. Было сообщено, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (цвет, запах, внешний вид, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

**РЕШИЛИ:** Членам бракеражной комиссии продолжить ежедневно проводит бракераж готово пищи.

**Срок исполнения:** постоянно

**Исполнитель:** члены бракеражной комиссии

2. По второму вопросу слушали \_Размахину Ю.Н. повара, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведения технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

**Составленные меню за 06.09.2023г.0-9класс.**

№	Наименование блюд
1	Рассольник
2	Растегай с творогом

3	Компот
4	Ржаной/пшеничный хлеб
5	Рассольник

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд «удовлетворительно».  
 Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соответствуют требованиям.

РЕШИЛИ: повару ежедневно в течении рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: повар Размахина Ю.Н.

3. По третьему вопросу слушали Гайнетдинову В.И. медицинского работника школы, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила о том, что санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов продуктов в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ею ведется следующая документация:

«Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока».

«Журнал термометрии»

«Журнал генеральной уборки»

«Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов» «Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий».

«Журнал питьевого режима КПП и мини-центра»

«Журнал питьевого режима»

«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

«Меню, утверждённое руководителем на 2022г»

РЕШИЛИ: Гайнетдиновой В.И. регулярно заполнять журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Гайнетдинова В.И. медсестра школы.

4. По четвертому вопросу слушали Велиханову Л.А. социального педагога по организации представления бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников школы. Социальный педагог отметила, что в школе 36% от общего числа учащихся школы получают бесплатное питание по отдельным категориям, а так же учащиеся 1-4 классов. Стоимость бесплатного питания 466,1 т. На платной основе горячие питание получают 11% от общего числа учащихся стоимостью 450 т и буфетное платное питание 25% стоимостью 230 т. В общем обхват питанием по школе составляет 92%.

РЕШИЛИ: Продолжить работу с родительской общественностью, для подачи документов, нуждающихся в бесплатном горячем питании.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Велиханова Л.А. социальный педагог

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К. Альмухамедова А.К.

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г. - председатель Попечительского совета Абрамова Е.Г.

Велиханова Л.А. - социальный педагог Велиханова Л.А.

Гайнетдинова В.И. - медсестра Гайнетдинова В.И.