

**ПРОТОКОЛ №2**  
**заседаний бракеражной комиссии**  
**«КГУ «Тохтаровская основная средняя школа**  
**отдела образования Житикаринского района»**  
**Управления образования акимата Костанайской области**

от 04 декабря 2023 года

Присутствовало: 4 человек

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

**Члены комиссии:**

Абрамова Н.В.-заместитель директора по ВР

Абрамова Е.Г. - председатель Попечительского совета

Велиханова Л.А. – социальный педагог

Гайнетдинова В.И. – 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 «КГУ «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), выполнение 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 04.12.2023г. 0-9 класс

№	Наименование блюд
1	Мясные тефтели
2	Гарнир: гречневая крупа рассыпчатая
3	Компот
4	Яблоко
5	Ржаной/пшеничный хлеб

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-гигиенические условия 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 документация по столовой.

РЕШИЛИ: Гайнетдиновой В.И. регулярно заполнять бракеражный журнал готовой продукции.

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 во второй четверти в школе льготное питание получают 7 учащихся (всеобщ), 8 учащихся 1-4 класс, 5 учащихся 5-9 класс. Всего 12 учащихся всеобщ, 8 учащихся 1-4 кл


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. 

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г. - председатель Попечительского совета 

Велиханова Л.А. - социальный педагог

Гайнетдинова В.И. - медсестра 