

Протокол № 2
заседания бракеражной комиссии
КГУ гимназии № 40

от 06.11.2021.

Всего членов комиссии 6

Присутствовали 6

Повестка дня

1. Состояние организации горячего питания для учащихся гимназии № 40 в школьной столовой. Проведение бракеража готовой пищи снятие пробы. Соблюдение норм СанПиНа, качество питания учащихся.
2. Мониторинг школьной столовой. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.

Ход заседания

Слушали:

Социального педагога Алексеенко Л. А., ответственную за организацию бесплатного горячего питания в гимназии № 40. В своем выступлении она отметила, что на 1 сентября 2021 года по школе издан приказ за №74/15 от 31 августа 2021 г Об организации горячего питания в школе, утвержден график питания учащихся в школе, график дежурств учителей, классных руководителей, администрации в школе. Издан приказ о «Бракеражной комиссии» за № 75/25, с целью контроля санитарного состояния столовой норм и качества питания создана бракеражная комиссия. Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку столовой и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников. Были рассмотрены основные моменты и все подробно расписано в акте проверки бракерской комиссии. В школе в список бесплатного горячего питания на конец октября составило 94 учащихся.

По второму вопросу выступил заместитель директора по профилактике правонарушений Озбек М. С., ответственный за горячее питание с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. По органолептическим показателям (внешний вид, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда) Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары имеются сертификаты.

Решение:

Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.

Проводить бракераж до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Строго соблюдать требования СанПиНа.

Продолжать строго контролировать соблюдение технологического
процесс приготовления пищи, условий, сроки хранения и приемки
продукции.

Сроки исполнения: Постоянно

Председатель комиссии:

Беляева М. В.

Член комиссии: Жукев Г. Б.

Секретарь: Мамытова Р.

