

Протокол №1
Заседания бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа села Исаковка»

От 04.09.2023 года

Всего членов комиссии-7

присутствовало – 7

Повестка дня:

- 1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой
- 2.Утверждение плана работы на 2023-2024 учебный год
- 3.Анкетирование учащихся по вопросу правильного питания

Ход заседания.

Слушали

По первому вопросу: «Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой» слушали – директора школы.

В своем выступлении она отметила, что питание в школе было организовано с 1 сентября 2023 года, по школе издан приказ за № 191 от 01.09.2023г. «Об организации горячего питания учащихся 1-11 классов», утвержден график питания учащихся 1-11 классов.

Питание учащихся организовано по утвержденному РОО 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется.

Ответственным за питевой режим в школе назначен, медработник школы Михальцова С.А., так же – с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников. Были рассмотрены основные моменты наличие необходимого количества комплектов посуды, маркировка инвентаря, наличие сертификатов качества, соблюдение правил хранения товарного соседства продуктов. На 1 сентября 2023 года в школе было организовано бесплатное одноразовое горячее питание 14 учащимся из малообеспеченных семей за счет средств из фонда Всеобуч и учащимся 1-4 классы

2. По второму вопросу слушали соцпедагога: Игнатенко А.И. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2023-2024 учебный год.

3. С целью определения уровня удовлетворенности организацией питания и изучения мнения учащихся и их родителей о качестве пищи, в школе запланировано проведение дважды в год опросов и анкетирования. Анкетирование среди учащихся и родителей проводилось в мае 2023 года, были выявлены ряд проблем, с учетом которых были разработаны вопросы для учащихся и родителей к анкетированию.

В целом, по итогам анкетирования и из бесед с учениками выяснилось, что обедать в столовой им нравится. Работу школьной столовой, в основном, все оценивает положительно и на хорошем уровне.

Решение:

- 1.Работу школы по организации горячего питания школьников-признать удовлетворительной.
- 2.Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.
- 3.План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год утвердить.
- 4.Считать анкетирование родителей и учащихся удовлетворительной.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии:
Секретарь:



Байсеитова Г.С.
Игнатенко А.И.

Протокол №2

Заседания бракеражной комиссии

КГУ «ОШ с.Исаковка»

От 17.10. 2023 года

Присутствовали: 7

Отсутствовали: 0

Повестка дня

1. Соблюдение технологии приготовления пищи. норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой продукции.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приемкой продукции.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. Слушали социального педагога Игнатенко А.И. технология приготовления пищи (закладка сырья, ведение процесса, последовательность тепловой обработки сырья) соответствует нормам и требованиям. Повар опытный, знающий своё дело, нарушений не допускает.

Решили: продолжить контроль технологии приготовления блюд согласно утверждённому плану работы комиссии.

2. Слушали медработника школы Михальцова С.А.: Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж проводится до начала отпуска каждой партии приготовленной пищи. Меню выполняется полностью, повторения блюд в сроки менее чем два дня не встречается. Качество приготовленных блюд хорошее. Температура отпускаемых детям блюд соответствует норме.

Решили: продолжить ежедневную органолептическую оценку готовых блюд.

3. Слушали медработника школы Михальцова С.А. при составлении меню раскладки в соответствии с циклическим меню, сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. повторения одних и тех блюд менее чем 2 дня не встречается. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме.

Решили: Строго соблюдать требования СанПина при составлении меню-раскладки в соответствии с циклическим меню.

4. Слушали заместителя директора по ВР Трифонову Э.С. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решили: продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Председатель: Байсеитова Г.С.

Секретарь: Игнатенко А.И.

Протокол №3

Заседания бракеражной комиссии

От 10.11.2023 года

КГУ «ОШ с.Исаковка»

Всего членов комиссии- 7

присутствовало-7

Повестка дня

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. По первому вопросу слушали Игнатенко А.И., социального педагога, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно 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). Бракераж пищи проводится до начала отпуска .
На момент проверки не была оставлена суточная проба от 09.11.2023.
Было переполнено ведро с пищевыми отходами.
Температурный режим холодильного оборудования не соответствовал.

Решили: Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.

2. По второму вопросу слушали Михальцову С.А., школьного медработника, 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. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Из напитков отпускаются соки, кефир, ряженка, молоко. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу меню. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в школьной столовой соответствуют требованиям.

Решили: Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда. Соблюдать все требования и нормы.

3. Слушали Михальцову С.А., школьного медработника: о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решили: председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

Председатель:  Байсеитова Г.С.

Секретарь:  Игнатенко А.И.