

## Протокол № 2 заседания бракеражной комиссии

от 10 января 2024 года

КГУ «Общеобразовательная школа села Орнек»

Состав :

Мухамеджанова Т.Н- и.о. директора школы

Кифер З.Н- зам. дир. пр УР

Вернигорова В.Н.-м/с школы

Баданова А.С-член общешкольного род.комитета

Ашимова Ж.К.- Ответственный за 1 смену

Каукенова Г.Р.-повар

### **Повестка дня:**

- 1.Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
- 2.Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
- 3.Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
- 4.Соблюдение требований к условиям и срокам хранения и приёмкой продукции.

### **Ход заседания**

Выступил заместитель директора по УР Кифер З.Н. с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Медсестра школы Вернигорова В.Н. объяснила , как ведется работа по СанПину: ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий (говядина, фарш говяжий, мясо птицы 1 раз в неделю), витаминизированная продукция (салаты, компот). Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Согласно договора , ИП « Пауков» для учащихся ,охваченным бесплатным питанием с января 2024 года составляет 750 тенге , о чем было проинформировано на заседании попечительского совета.

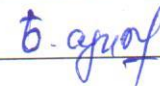
### **Решение:**

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

4.Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии  Кифер З.Н

Секретарь  Баданова А.С