

лист №3

КГУ «Многопрофильная школа-лицей №3 имени А.С.Пушкина отдела образования по городу Степногорск управления образования Акмолинской области»

**Протокол № 8
бракеражной комиссии (совещание с поставщиком)**

от 6 апреля 2022 года

Присутствовали:

Председатель комиссии – *Малофеева О.В.* – заместитель директора по ВР

Секретарь комиссии – *Астапенко Л.В.* – социальный педагог

Члены комиссии:

Олейникова В.В. - медработник

Кондратьева Е.В. – зав. производством

Копн Н.А. - член общешкольного родительского комитета

Приглашены: поставщик горячего питания Ю.В.Ополинская, председатель мониторинговой группы Ушакова Л.В.-руководитель школы.

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.

СЛУШАЛИ:

По-первому вопросу слушали председателя бракеражной комиссии Малофееву О.В. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы, взвешивание пищи), выполнение технологических требований 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 каждой вновь приготовленной партии.

РЕШИЛИ: Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в акты, оформлять подписями членов комиссии. Срок исполнения: постоянно. Исполнители: члены бракеражной комиссии.

По-второму вопросу заслушали заведующую производством школьной столовой Кондратьеву Е.В., о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Состав меню на 6 апреля 2022 года

Наименование блюд	0-4 классы	5-11 классы
Салат из свежих овощей(капуста, морковь, свекла)	60	100
Щи из свежей капусты со сметаной		250/10
Гуляш из курицы	50/50	50/50
Каша перловая	150	150
Уч-пуч-мак	90	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	40	80
Мёд	10	10
Сок фруктовый	200	
Чай с сахаром		200

Меню выполнено полностью. Оценка приготовленных блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Слушали Малофееву О.В. председателя комиссии о качестве продукции, реализуемой через буфет. Они отметили, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие, печеные. Ассортимент выпечки разнообразен: пирожки с картошкой и с капустой, ватрушки, булочки, слойки, котлета в тесте. Из напитков отпускаются кисель, чай, компоты. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

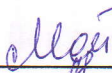
РЕШИЛИ: Кандратьевой Е.В., зав.производством ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда. Срок исполнения: постоянно. Исполнитель: Ополинская Ю.В.

По-третьему вопросу слушали Олейникову В.В.- медицинского работника школы о санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов. Она отметила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Председатель комиссии

Секретарь комиссии

Члены бракеражной комиссии:



Малофеева О.В.

Астапенко Л.В.

Олейникова В.В.

Кандратьева Е.В.

Копп Н.А.



Руководитель школы

Ознакомлен Ополинская Ю.В.

(Ф.И.О. поставщика)



(подпись)