

1

Протокол №2 от 11.01 2022г.

заседания бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного
бюджетного учреждения
средней общеобразовательной школы № 4 имени участника
Великой Отечественной войны Вареласа Владимира Георгиевича
города Лабинска муниципального образования Лабинский район

Присутствовало: 11 человек

Председатель комиссии:

Питерских Т.В. заместитель директора по УВР.

Члены комиссии:

Шамарова Н.В., заместитель директора по УВР,

Селиванова Н.В., социальный педагог,

Григорьева Л.В. председатель профсоюзного комитета;

Скулова О.С. фельдшер школы,

Сергиенко И.Д. председатель родительского комитета 1 «А» класса,

Назарова М.Б., председатель родительского комитета 1 «В» класса,

Пешкова Е.А., председатель родительского комитета 4 «Б» класса,

Баранова И.С. председатель родительского комитета 2 «Б» класса,

Сьедина И.А., председатель родительского комитета 2 «В» класса,

Краснопольская В.В. председатель родительского комитета 3 «А» класса.

Беликова Светлана Владимировна повар школьной столовой.

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. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Питерских Т.В. председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд, (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Решили:

1. Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража

готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

2. Питерских Т.В., зам. директору по УВР,

Скуловой О.С., фельдшеру школы, Григорьевой Л.В., учителю начальных классов, продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Срок исполнения: постоянно, в течение учебного времени.

Исполнители: Питерских Т.В., Скулова О.С. Григорьева Л.В.

По второму вопросу слушали Селиванову Н.В., социального педагога, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствуют современным нормам и требованиям к приготовлению горячего питания. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Решили:

Скуловой О.С., фельдшеру школы, ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно.

Исполнитель: Скулова О.С.

По третьему вопросу слушали Скулову О.С., медицинского работника школы, что по итогам проверки соблюдения требований СанПиНа 2.4.5.2409-08 при соблюдении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Поступление пищевых веществ и энергии соответствует возрастным и физиологическим потребностям детского организма. При двухразовом питании ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, фрукты, овощи. Учитываются региональные эколого-гигиенические факторы питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т. д.) Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все привозимые продукты имеются сертификаты.

Решили : Строго соблюдать требования СанПиНа 2.4.5.2409-08 при составлении меню раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню.

Срок исполнения: постоянно.
Исполнитель: Скулова О.С.

Председатель бракеражной комиссии:
Питерских Т.В. *Т.В. Питерских*

Члены комиссии:

Шамарова Н.В., *Н.В. Шамарова*

Селиванова Н.В. *Н.В. Селиванова*

Григорьева Л.В. *Л.В. Григорьева*

Скулова О.С. *О.С. Скулова*

Пешкова Е.А. *Е.А. Пешкова*

Сергиенко И.Д. *И.Д. Сергиенко*

Назарова М.Б. *М.Б. Назарова*

Баранова И.С. *И.С. Баранова*

Съедина И.А. *И.А. Съедина*

Краснопольская В.В. *В.В. Краснопольская*

Беликова С.В. *С.В. Беликова*