

Протокол №1 от 15.09 2021г.

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: 9 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,

Золотухина Н.В. председатель родительского комитета 4 «Б» класса,

Лукияшко М.В., председатель родительского комитета 4 «В» класса, Любченко Ю.М.,

председатель родительского комитета 4 «А» класса, Фильчагина И.Н., председатель родительского комитета МОБУ СОШ № 4;

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали повара школьной столовой Беликову С.В., 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.

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 второму 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.

По второму вопросу также слушали председателя родительской бракеражной комиссии Золотухину Н.В., которая выразила мнение всех присутствующих на заседании родителей. Она отметила что приготовленная пища достаточно вкусная, свежая и полезная. Имеет приятный запах, аппетитный вид, соответствует заявленным вкусовым качествам.

Решили:

1. 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 третьему и четвертому вопросам слушали Скулову О.С., фельдшера школы. 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.

Члены комиссии:

Шамарова Н.В.

Селиванова Н.В.

Григорьева Л.В.

Скулова О.С.

Золотухина Н.В.

Лукьяшко М.В.

Любченко Ю.М.

Фильчагина И.Н.