

**Протокол № 1**  
**заседания бракеражной комиссии**  
КГУ «Основная средняя школа села Ольгинка»  
От 09 сентября 2022 г

Присутствовало : 7 человек

Дементьева Т.В. - председатель комиссии  
Махортова Ю.А. – зам директора по ВР  
Тиленова Б.Ж. – член комиссии  
Мозговая М.С. – член комиссии  
Лютова М.Р. – секретарь

Приглашенные : Киятина В.И. /повар /

**Повестка**

1. О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой
3. О санитарно – гигиенических условиях хранения продуктов питания

**Ход заседания**

По первому вопросу слушали Дементьеву Т.В. директора школы , председателя бракеражной комиссии , с информацией о проведении бракеража готовой пищи( снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд ( каждой партии) , подлежащих реализации.

Махортова Ю.А., член комиссии . сообщила , что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, 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 приготовленной партии. Контрольное блюдо имеется, суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме.

**Решили:**

Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Срок исполнения : постоянно

По второму вопросу слушали Тиленову Б.Ж., фельдшера Ольгинского ФАПа, члена бракеражной комиссии, члена ПС. Она ознакомила с требованиями на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой, Она сообщила , что технологическая закладка сырья , ведение технологического процесса( температуры и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Меню выполнено полностью , оценка приготовления блюд хорошая.

Проверена правильность кулинарной обработки пищи, пищевые добавки не используются .Санитарно – гигиенические нормы поваром соблюдаются.

Кроме того , слушали Золотарева Д.С. , члена бракеражной комиссии , о качестве продукции . реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия , отпускаемые детям , всегда свежие. Ассортимент выпечки разнообразный( булочки , пирожки с различной начинкой, . Из напитков отпускаются чай, компот , кисель)Санитарно –гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствует требованиям

Решили:

Членам бракеражной комиссии ежедневно продолжать контролировать соблюдение санитарно – гигиенических условий приготовления пищи и хранения продуктов

Срок исполнения : постоянно

По третьему вопросу слушали Мозговую М.С. , председателя родительского комитета, члена бракеражной комиссии, о соблюдении санитарно – гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования в школьной столовой соблюдаются, своевременно ведется бракеражный журнал готовой продукции

Решили: Всем членам бракеражной комиссии регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иные документы

Срок исполнения : постоянно

Дементьева Т.В. ....

Тиленова Б.Ж. ....

Мозговая М. С. ....

Махортова Ю.А. ....

Киютин В.И. ....

Лютова М.Р. ....

**Протокол № 2**  
**заседания бракеражной комиссии**  
КГУ «Основная средняя школа села Ольгинка»  
От 27 октября 2022 г

Присутствовало : 7 человек

Дементьева Т.В. - председатель комиссии  
Махортова Ю.А. – зам директора по ВР  
Тиленова Б.Ж. – член комиссии  
Мозговая М.С. – член комиссии  
Лютова М.Р. – секретарь

Приглашенные : Киютина В.И. /повар /

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Об организации питания в КГУ «Основная средняя школа села Ольгинка»
2. Качество питания
3. О санитарно –гигиенических условиях хранения продуктов питания

**1. Слушали:**

1. Председателя бракеражной комиссии Дементьеву Т.В. , которая сообщила, что с целью обеспечения обучающихся школы буфетным питанием в учебные дни было организовано питание обучающихся 1-9 классов и детей мини –центра за счет спонсорских средств ТОО «Ольгинское». С ТОО заключен меморандум по оказанию спонсорской помощи на питание на 2022-2023 уч.год

В школе работает бракеражная комиссия в составе 5 человек. Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока. Совместно с членами бракеражной комиссии утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

**Решили** : бракеражной комиссии обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

**2.Слушали:**

1.Члена бракеражной комиссии Махортову Ю.А. ,которая ознакомила с качеством питания в школьной столовой. Все дети , посещающие школу, питаются бесплатно, благодаря спонсорской помощи ТОО «Ольгинское» . Питание буфетное, качественное, соблюдаются технологии приготовления кондитерских изделий, приготовление напитков. Столовая содержится в чистоте, моющими средствами столовая обеспечена на 100 %, соблюдаются правила мытья посуды.

**Решили:** Результаты проверки блюд, их качество отражать ежедневно в бракеражном журнале.

**3. Слушали:**

1. Мозговую М. С., которая ознакомила присутствующих с информацией о соблюдении санитарно – гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной

столовой. Она сообщила, что санитарно- гигиенические требования в школьной столовой соблюдаются, своевременно ведется бракеражный журнал готовой продукции

**Решили:** Всем членам бракеражной комиссии регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иные документы, в том числе по выполнению требований Сан ПиН, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллезом, соблюдения детьми правил личной гигиены.

Дементьева Т.В. ....  
Тилонова Б.Ж. ....  
Мозговая М. С. ....  
Махортова Ю.А. ....  
Киютин В.И. ....  
Люткова М.Р. ....

**Протокол №3**  
**заседания бракеражной комиссии**  
КГУ «Основная средняя школа села Ольгинка»  
От 30 ноября 2022 г

Присутствовало : 7 человек

Дементьева Т.В. – председатель комиссии  
Махортова Ю.А . – зам директора по ВР  
Тиленова Б.Ж. – член комиссии  
Мозговая М.С. – член комиссии  
Лютова М.Р. – секретарь

Приглашенные : Киютина В.И. /повар /

Повестка

- 1.О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой
3. О санитарно – гигиенических условиях хранения продуктов питания

Ход заседания

По первому вопросу слушали Махортову Ю.А зам. директора по ВР, члена бракеражной комиссии , с информацией о проведении бракеража готовой пищи( снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд ( каждой партии) , подлежащих реализации.

Мозговая М. С. , член комиссии , сообщила , что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по показателям: внешний вид, цвет, запах, вкус, , жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой приготовленной партии. .Контрольное блюдо имеется, суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме.

Решили:

Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции

По второму вопросу слушали Тиленову Б.Ж., фельдшера Ольгинского ФАПа, члена бракеражной комиссии, члена ПС. Она ознакомила с информацией о выполнении санитарно – гигиенических требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой. Она сообщила , что технологическая закладка сырья , ведение технологического процесса( температуры и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Меню выполнено полностью ,

оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, пищевые добавки не используются. Санитарно – гигиенические нормы поваром соблюдаются.

Кроме того, слушали Дементьеву Т.В., председателя бракеражной комиссии, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что кулинарные изделия, отпускаемые детям, всегда свежие. Ассортимент выпечки разнообразный (булочки, пирожки с различной начинкой, . Из напитков отпускаются чай, компот, кисель) Санитарно –гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствует требованиям

Решили:

Членам бракеражной комиссии ежедневно продолжать контролировать соблюдение санитарно – гигиенических условий приготовления пищи и хранения продуктов

По третьему вопросу слушали Мозговую М.С., председателя родительского комитета, члена бракеражной комиссии, о соблюдении санитарно – гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования в школьной столовой соблюдаются, также регулярно ведется бракеражный журнал готовой продукции

Решили: Всем членам бракеражной комиссии регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иные документы

Дементьева Т.В. ....

Тиленова Б.Ж. ....

Мозговая М. С. ....

Махортова Ю.А. ....

Киютин В.И. ....

Люткова М.Р. ....

**Протокол №4**  
**заседания бракеражной комиссии**  
КГУ «Основная средняя школа села Ольгинка»  
От 28 декабря 2022 г

Присутствовало : 7 человек

Дементьева Т.В. – председатель комиссии  
Махортова Ю.А. – зам директора по ВР  
Тиленова Б.Ж. – член комиссии  
Мозговая М.С. – член комиссии  
Лютова М.Р. – секретарь

Приглашенные : Киютина В.И. /повар /

Повестка

1. О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Качество питания в школьной столовой
3. О санитарно – гигиенических условиях хранения продуктов питания

Ход заседания

По первому вопросу слушали Мозговую М. С., члена бракеражной комиссии , с информацией о проведении бракеража готовой пищи( снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд ( каждой партии) , подлежащих реализации . Все нормы приготовления поваром соблюдаются, в столовой чисто , посуда моется , согласно установленным правилам

Решили: Продолжать держать на контроле бракераж приготовленной пищи

По второму вопросу слушали Махортову Ю.А. , члена комиссии . Она сообщила , что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по показателям: внешний вид, цвет, запах, вкус, , жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой приготовленной партии. .Контрольное блюдо всегда имеется, суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность тепловой обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении хлебобулочных изделий пищевые добавки не используются. Также отзывы детей о качестве питания положительные.

Решили:

Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции

По третьему вопросу слушали Тиленову Б.Ж. , фельдшера Ольгинского ФАПа , члена бракеражной комиссии, , о соблюдении санитарно – гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно- гигиенические требования в школьной столовой соблюдаются, также регулярно ведется бракеражный журнал готовой продукции. Столовая оснащена моющими средствами, есть все необходимое , для соблюдения норм и требований Сан ПиН.

Решили: Всем членам бракеражной комиссии регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иные документы

Дементьева Т.В. ....  
Тиленова Б.Ж. ....  
Мозговая М. С.....  
Махортова Ю.А.....  
Киютин В.И.....  
Люткова М.Р.....