

**Протокол №2**  
**заседания бракеражной комиссии по питанию**

от 23 октября 2024 года

Присутствовали- 6 человек

Отсутствующих - нет

**Повестка дня:**

1. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов и выхода блюд
2. Разное.

**По первому вопросу слушали** мед.сестру Сартаеву К.Н. , с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям, ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

**Выступила** председатель ПС Чурсина Валентина Ивановна , которая довела до сведения, что также проверено качество питания учащихся. В рационе имеется салаты, первое, второе блюда и напитки, фрукты. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции,. Контроль за суточными пробами осуществляет медицинский работник. За данный период нарушений по суточным пробам не обнаружено. Запрещенных продуктов в наличии и использовании нет.

**РЕШИЛИ:**

1. Строго придерживаться требованиям СанПиНа при составлении меню.
2. Продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Председатель комиссии:  
мед.сестра школы:



Нысанбаева Ж.Г.

Сартаева К.Н.

Щербинина Т.Г.

Чурсина В.И.

Слободян Я.Н.

Аксенова Т.В.

Председатель ПС



**Протокол №3**  
**заседания бракеражной комиссии по питанию**

от 26 ноября 2024 года

Присутствовали- 6 человек

Отсутствующих - 1

**Повестка дня:**

1. Проведение мониторинга за качеством организации питания обучающихся
2. Разное

**По первому вопросу слушали** члена бракеражной комиссии Слободян Яну Николаевну . с информацией о проведении мониторинга за качеством организации питания обучающихся. В ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню . В рационе имеется салаты, первое, второе блюда и напитки. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции. Замечаний нет.

**Выступила** мед.сестра школы Сартаева Карлыгаш Нурмашевна , которая пояснила, 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 вновь приготовленной партии.

**РЕШИЛИ:**

- 1.Продолжить проводить оценку качества блюд
- 2.продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска вновь приготовленной партии.
- 3.Продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

**Председатель комиссии:**  
**Зам.директора ВР**  
**мед.сестра школы:**  
**Соц. педагог**  
**Председатель ПС**

*Нысанбаева Ж.Г.*  
*Фомина Т.В.*  
*Сартаева К.Н.*  
*Щербинина Т.Г.*  
*Чурсина В.И.*  
*Слободян Я.Н.*

**Нысанбаева Ж.Г.**  
**Фомина Т.В.**  
**Сартаева К.Н.**  
**Щербинина Т.Г.**  
**Чурсина В.И.**  
**Слободян Я.Н.**