

Протокол № 1
заседания бракеражной комиссии

от 10.09.2019 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Всего членов комиссии – 6

Присутствовало - 6

Повестка дня:

1. Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой.
2. Утверждение плана работы на 2022-2023 уч. г.

Ход заседания

Слушали:

По первому вопросу: «Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой» слушали – директора школы.

В своём выступлении она отметила, что 2 сентября 2022 года по школе издан приказ за № 05 «Об организации горячего питания учащихся 1-9 классов», утвержден график питания учащихся 1-9 классов. Питание учащихся организовано по утверждённому РОО 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется. Ответственным за питьевой режим в школе назначен, заместитель директора по ВР, так же – с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников. Были рассмотрены основные моменты наличие необходимого количества комплектов посуды, маркировка инвентаря, наличие сертификатов качества, соблюдение правил хранения товарного соседства продуктов. На 2 сентября 2022 года в школе организовано бесплатное одноразовое горячее питание 5 учащимся за счет средств местного бюджета.

В заключение представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2022-2023 учебный год.

Решение:

1. Работу школы по организации горячего питания школьников – признать удовлетворительной.
2. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.
3. План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год утвердить.

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н..

Протокол № 2
заседания бракеражной комиссии

от 15.10.2022 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Повестка дня:

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовлении блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

Ход заседания

Слушали :

Заместителя директора по ВР ответственную за организацию горячего питания учащихся по МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка, с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежутком не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решение:

1. Продолжать проводить оценку качества приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроков хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н.

Протокол № 3
заседания бракеражной комиссии

от 18.11.2022 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Всего членов комиссии – 6

Присутствовало - 6

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.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она 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 вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали заместителя директора по ВР, 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.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решение:

1. Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.

2. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н..

Протокол № 4
заседания бракеражной комиссии

от 14.12.2022 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Всего членов комиссии – 6

Присутствовало - 6

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соответствие меню.
3. Информация об отпуске готовых блюд

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. По первому вопросу слушали заместителя директора по УВР, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

3. По третьему вопросу слушали председателя родительского комитета с информацией об отпуске готовых блюд, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кондитерских изделий взвешивались 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке

Решение:

1. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н.

Протокол № 5
заседания бракеражной комиссии

от 16.01.2020 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Всего членов комиссии – 6

Присутствовало - 6

ПОВЕСТКА ДНЯ

- 1.Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
- 2.Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
- 3.Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.

Ход заседания

Слушали :

Заместителя директора по ВР , ответственную за организацию горячего питания учащихся по МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка, с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовлённой партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню

Решение:

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н.

Протокол № 6
заседания бракеражной комиссии

от 17.02.2023 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Всего членов комиссии – 6

Присутствовало - 6

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой.
2. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой

Слушали

1. заместителя директора по УВР, питание учащихся организовано по утверждённому РОО 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется.
2. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой комиссией проверено:

- реализация готовой продукции завершается до 13.30 часов;
- повар ежедневно осуществляет отбор суточных проб готовых блюд;
- школьным медработником регулярно ведётся контроль за качеством питания
- комиссия по питанию осуществляет контроль а качеством поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправность холодильно-технологического оборудования, соблюдение сроков и условий хранения продуктов готовых блюд, проверкой сертификатов на продукты питания;
- режим питания учащихся в школьной столовой утвержден директором школы;

Решение:

1. Работу школы по организации горячего питания школьников –признать удовлетворительной.
2. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н.

Протокол № 7
заседания бракеражной комиссии

от 20.03.2023 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Повестка дня:

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовлении блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

Ход заседания

Слушали :

Заместителя директора по ВР ответственную за организацию горячего питания учащихся по МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка, с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежутком не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решение:

1. Продолжать проводить оценку качества приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроков хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н.

Протокол № 8
заседания бракеражной комиссии

от 18.05.2023 года

МБОУ ООШ с.Малая Сергиевка

Всего членов комиссии – 6

Присутствовало - 6

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.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она 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 вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали заместителя директора по ВР, 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.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решение:

1. Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.

2 Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:

Цаплин В.В.

Секретарь:

Новикова С.Н..