

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 05 от 31.01.2025 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 23 им.М.Козыбаева отдела образования акимата г.Костаная» Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 10.00 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Саутбаев Б.Ш. директор школы

Секретарь: Майленова А.А. – зам.директора по ВР

Члены комиссии:

Беркенова С.Е.– медицинский работник (по согласованию)

Социальный педагог- Шершень Ж.Л.

Представитель профсоюзного комитета – Жаксыбаев Е.Е.

Представители родительской и ученической общественности – Мельникова Т.В.,

Миргалиева А.С., Утенова З.Т., Даус Е.В.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

- 1.Технология приготовления блюд
- 2.Проверка буфетного питания

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу слушали, медработника (по согласованию) Беркенову С.Е, с информацией о том, что ею ежедневно проводится бракераж готовой продукции и снимаются органолептические пробы (общий внешний вид, вкус, запах, консистенция). Внешний вид приготовленных блюд соответствует требованиям меню. Посторонних запахов в горячем блюде нет. Консистенция супа в норме. Выпечка сладкая, тесто мягкое, сладкий чай светло-коричневого цвета, полупрозрачный. Хлеб заводской. Каждый этап приготовления горячего питания проходит все этапы термообработки. Продукты имеют сертификат качества. Порция готового горячего блюда соответствует весу.

По второму вопросу слушали: зав.пищеблока Маденову А.Ю., которая также отвечает за качество приготовления буфетной продукции. В школе реализуется – пирожки с капустой, картошкой, сосиска в тесте, пицца, булочка домашняя, булочка с корицей и т.д. Вся продукция (буфетная) реализуемая в школьной столовой всегда свежая, сладкая, цвет золотистый, тесто рыхлое и пышное.

Решили: контролировать соблюдение ежедневного меню, мед.работнику (по согласованию) Беркеновой С.Е., каждый день проводить органолептические пробы горячих блюд и буфетной продукции, реализуемой в школьной столовой. Продукты должны быть полностью сертифицированы.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: мед.работник (по согласованию) Беркенова С.Е., зав. производством Маденова А.Ю.

Рекомендации:

- На ежедневной основе проводить бракераж готовой продукции;
- Соблюдать температурный режим хранения продуктов питания
- Соблюдать все этапы термообработки приготовления блюд

Председатель бракеражной комиссии: _____ Саутбаев Б.Ш.

Секретарь: _____ Майленова А.А.

Члены бракеражной комиссии:

_____ Шершень Ж.Л.
_____ Беркенова С.Е.
_____ Мельникова Т.В.
_____ Утенова З.Т.
_____ Даус Е.В.
_____ Миргалиева А.Б.