

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**№ 02 от 31.10. 2024 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:**

Ступник О.Ф.– 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:**

Проведение органолептической оценки качества приготовляемых блюд и кулинарных изделий

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ**

По основному вопросу слушали, ответ. за организацию питания школьников зам.директора по ВР Майленову А.А., которая ознакомила членов комиссии с меню по состоянию на 31.10.2023 года, которое полностью соответствует перспективному меню. Со слов зам.директора по ВР Майленовой А.А., вся продукция сертифицирована, медосмотр у работников пищеблока пройден, органолептические свойства готовых блюд производятся ежедневно с занесением в журнал бракеража готовой продукции. В пищеблоке работают 5 сотрудников, два повара, один пекарь и два кухонных рабочих. Форма одежды соответствующая. Общий охват детей питающихся за счет средств из фонда всеобуча составляет 25 детей.

**Решили:** соблюдать все этапы приготовления блюд и кулинарных изделий, соблюдая органолептические свойства горячих блюд. Для приготовления блюд и кулинарных изделий вся поступающая продукция в школьную столовую должна быть сертифицирована, сроки хранения и температурный режим строго соблюдаться. Посуда, кухонный инвентарь должны быть промаркированными. Пробы блюда были сняты, вкусовые качества готовых блюд и кулинарных изделий соответствуют весовой граммовке.

**Срок исполнения:** постоянно

**Исполнитель:** зав.производством, мед.работник (по согласованию), отв.за организацию питания.

**Рекомендации:**

- На всех этапах приготовления блюд и кулинарных изделий соблюдать все требования и нормы органолептической пробы;

- Следить за тем, чтобы кухонный инвентарь был промаркирован;
- Генеральная уборка должна проводиться согласно утвержденного графика;
- Продукция должна иметь сертификаты;
- Сохранять температурный режим хранения продуктов

Председатель бракеражной  
комиссии:



Саутбаев Б.Ш.

Секретарь:

Майленова А.А.

Члены бракеражной комиссии:

\_\_\_\_\_ Шершень Ж.Л..  
\_\_\_\_\_ Ступник О.Ф..  
\_\_\_\_\_ Мельникова Т.В..  
\_\_\_\_\_ Утенова З.Т..  
\_\_\_\_\_ Даус Е.В..  
\_\_\_\_\_ Миргалиева А.Б..