Протокол № 1

заседания бракеражной комиссии

 от 14.09.2022 года

КГУ «Основной средней школы села Жалтырколь»

 Всего членов комиссии – 5                               Присутствовало - 5

**Повестка дня:**

1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьного буфета.

2.Утверждение плана   работы на 2022-2023 уч. г.

**Ход заседания**

***Слушали:***

По -первому вопросу: «Состояние организации горячего питания детей и работа школьного буфета» слушали– заместителя директора по ВР.

В своём выступлении, она отметила, что на 2 сентября 2022 года «Об организации горячего питания учащихся 1-х классов и выпечка с 2-9классов», утвержден график питания учащихся 1-9 классов. Питание учащихся организованно по утверждённому СЭС 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 буфета, 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 3 сентября 2022 года в школе организовано бесплатное одноразовое горячее питание 30 учащимся за счет средств из фонда всеобуча и спонсорской помощи.

В заключение Смаилова С.А. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2022-2023учебный год.  
  **Решение:**

1.     Работу школы по организации горячего питания школьников –признать удовлетворительной.

2.      Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьного буфета и качеством приготовления блюд.

3. План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год утвердить.

   Председатель комиссии:                  Хусаинова Г.А.

   Секретарь:                   Хамитова А..

Протокол № 2

заседания бракеражной комиссии

от 15.10.2022 года

КГУ «Основной средней школы села Жалтырколь»

**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.

4.Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

**Ход заседания**

***Слушали:***

Заместителя директора по ВР Смаилову С.А., ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ «ОСШ села Жалтырколь», с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьного буфета. 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. Не всегда присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. 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.

***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.

4.Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовление пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

***Срок исполнения:*** постоянно

Председатель комиссии:                  Хусаинова Г.А.

  Секретарь:                 Хамитова А.

Протокол № 3

заседания бракеражной комиссии

от 15.11.2022года

КГУ «Основная средняя школа села Жалтырколь»

 Всего членов комиссии – 5                               Присутствовало - 5

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьном буфете.

2.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьного буфета.

3.Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

По -первому вопросу слушали Хусаинову Г.А., 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 Смаилову С.А.- заместителя директора по ВР, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьного буфета. 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 школьном буфете соблюдаются.

**Решение:**

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

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

                 Председатель комиссии:                  Хусаинова Г.А.

                 Секретарь:                                         Хамитова А.

  Протокол № 4

заседания бракеражной комиссии

 от 14.12.2022 года

КГУ «Основной средней школы села Жалтырколь»

Всего членов комиссии – 5                               Присутствовало – 5

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

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

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ**

  1.   По -первому вопросу слушали Смаилову С.А.., 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 Мажиеву А.С.., 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:                  Хусаинова Г.А.

                  Секретарь:                                         Хамитова А.

  Протокол № 5

заседания бракеражной комиссии

 от 22.02.2023года        КГУ «Основной средней школы села Жалтырколь»

 Всего членов комиссии – 5                               Присутствовало - 5

**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 КГУ «Основной средняя школа села Жалтырколь», с информацией 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.

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

3.Количество посуды в достаточном количестве для учащихся 1-ых классов (32уч-ся) и для бесплатного питания по всеобучу (37 уч-ся)

4.Не хватает стульев для учащихся (всего 23 стула), а также нужны столы (всего 5 столов).

***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:                 Хусаинова Г.А.

                  Секретарь:                                        Хамитова А.

Протокол № 6

заседания бракеражной комиссии за качеством питания

КГУ «Основная средняя школа села Жалтырколь» от 14.03.2023.

Присутствовали:

Хусаинова Г.А.- директор школы

Смаилова С.а.-зам.директора по ВР

Хамитова А.- родительский комитет

Аманжолова М.- член родительской общественности

Павленко Л.Н. - медработник

Повестка дня:

1. Результаты проверки вкусовых качеств приготовления блюд, проверка санитарно-гигиенического пищеблока. 13.04.2023.

Ход заседания:

Слушали:

По – первому вопросу слушали Смаилову С.А..,зам.директора по ВР, с результатами проверки буфета, ознакомив членов комиссии с актом проверки: - граммовка соблюдена;

- меню соответствует перспективному;

- санитарно- гигиенического состояния пищеблока удовлетворительные;

-санитарно- гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьном буфете соблюдаются.

По –второму вопросу слушали Павленкр Л.Н. медработника, о соблюдении требований на всех стадиях производства готовой продукции школьного буфета. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Решение:

1. Признать санитарно – гигиеническое состояние пищеблока в целом удовлетворительным, рацион питания не соотвествует заявленному меню, отсутствуют салаты.
2. Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов соответствуют

требованиям. Сроки хранения соблюдаются. Вкусовые качества соответствуют норме.

Председатель комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Хусаинова Г.А.

Члены комиссии:

Зам.директора по ВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Смаилова С.А.

Медработник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Павленко Л.Н.

Член РО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Аманжолова М.

Председатель РК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_ Хамитова А.

Протокол № 7

заседания бракеражной комиссии за качеством питания

КГУ «Основная средняя школа села Жалтырколь» от 18.04.2023.

Присутствовали:

Хусаинова Г.А.- директор школы

Смаилова С.А .-зам.ди ректора по ВР

Хамитова А.- родительский комитет

Аманжолова М.- член родительской общественности

Павленко Л.Н. – медработник

Повестка дня:

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Осуществления контроля сроков хранения готовой продукции, наличие суточных проб. Проведения бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмной продукции.

Ход заседания:

Слушали:

Заместителя директора школы по ВР Смаилову С.А. с информацией о проверке школьного буфета от 13.04.2023г. о несоответствии меню.

По второму вопросу слушали медработника Павленко Л.Н. о том, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд,подлежащих реализации. По органолептическим показателям ( внешний вид,вкус,запах,цвет, жесткость,сочность,выход блюда,температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно прсутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Готовая продукция ,которая отпускается детям , соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На товары нет сертификатов.

Решение:

1. Продолжить проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Продолжать контролировать соблюдение технологического процесса приготовление пищи, условий, сроки хранения,приёмки продуктов.
3. Строго соблюдать перспективное 4-х недельное меню, соблюдать требование СанПиНа при приготовление блюд.

Срок исполнения: постоянно

Председатель Комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Хусаинова Г.А.

Зам.директора по ВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Смаилова С.А.

Медработник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Павленко Л.Н.

Председатель ПС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мажиева А.С.

Член родительского комитета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Хамитлова А.

Протокол № 8

заседания бракеражной комиссии за качеством питания

КГУ «Основная средняя школа села Жалтырколь» от 16.05. 2023.

Присутствовали:

Хусаинова Г.А.- директор школы

Смаилова С.А .-зам.директора по ВР

Хамитова А.- родительский комитет

Аманжолова М.- член родительской общественности

Павленко Л.Н. – медработник

Повестка дня:

1.Результаты проверки за качеством продукции, реализуемой в школьном буфете за 10.05.2023. и 18.10.2023.

2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьного буфета.

Ход заседания:

По- первому вопросу слушали Смаилову С.А. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что каждый день проводится оценка приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

Она сообщила, что санитарно – гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьном буфете соблюдаются.

По второму вопросу слушали Павленко Л.Н. медработника, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьного буфета. Процесс тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Решение:

1. Признать санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и буфета в целом удовлетворительным, рацион питания соответствует заявленному меню.
2. В рацион питания включать фрукты.
3. Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов в школьном буфете соответствует требованиям. Вкусовые качества соответствуют норме.

Члены комиссии:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Хусаинова Г.А.

Зам директора по ВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Смаилова С.А.

Медработник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Павленко Л.Н.

Член РК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Аманжолова А.

Член РК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Хамитова А.