ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
№6 КГУ ОШ с.Арнасай от 28.02.2024 года

Присутствовали: 7 человек
Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай
Члены комиссии: : Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.
2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.
3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с цикличным меню.
4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Выступили:
Председатель бракеражной комиссии Молешкова Е.А. которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Также она сообщила, что со стороны родителей учащихся нареканий по качеству питания нет.

Журналы медицинского осмотра работников столовой, проверки органолептических качеств пищи, бракеражный журнал приема продуктов в наличии и ведутся регулярно.

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда.

Питание в школьной столовой организованно согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 17.02.2022г.№ КР ДСМ-16

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии, оценка фиксируется в журнале.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

AnyScanner

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая.
Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).Все продукты свежие. На все продукты имеются сертификаты .
На 28.02.2024г. в школьной столовой было приготовлено:

№пп	Наименование блюд	Выход блюда в г.	Органолептическая оценка блюда
1	Суп рисовый	200-250 г.	Суп наваристый, с зеленью, хорошей густоты
2	Мясо тушеное(курица) с макаронами отварными	80/100,100/150	Макароны рассыпчатые, мясо мягкое
3	Чай черный с молоком		Чай сладкий, ароматный, красивого цвета
4	Хлеб ржано-пшеничный	20/30/40 г.	Хлеб свежий
5	Сузбеше\ йогурт	100 г.	Годен до 22.04.2024

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре

- осуществлять ежедневный контроль за организацией питания ,согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 17.02.2022г.№ КР ДСМ-16

Председатель: Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж.

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И..

Братченко М.А.

Кекель Л.С.-

Савватиев В.И.

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
№ 9 КГУ ОШ с.Арнасай от 22.05.2024 года

Присутствовали: 7 человек
Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай
Члены комиссии: Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:
1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.
2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.
3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с цикличным меню.
4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.
5.Соблюдение требований по фортифицированной муки для выпечки хлебобулочных изделий.

Ход заседания:

Выступили:
Член бракеражной Абдина З.Ж.., которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Так же рассмотрено новое перспективное меню, отметили , что увеличилось количество фруктов, а также чай теперь с молоком .

Также она сообщила, что со стороны родителей учащихся нареканий по качеству питания нет.

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда.

Питание в школьной столовой организованно согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 17.02.2022г.№ КР ДСМ-16

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии, оценка фиксируется в журнале

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

AnyScanner

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая. Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).Все продукты свежие. На все продукты имеются сертификаты

Для выпечки хлебобулочных изделий используется фортифицированная мука. Соответствующие документы на нее имеются

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре Рамазановой В.М.:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены.

Председатель: Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж.

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И..

Братченко М.А.

Кекель Л.С.-

Савватиев В.И.

SCAN AnyScanner

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

№ 7 КГУ ОШ с. Арнасай от 18.03.2024 года

Присутствовали: 7человек

Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай

Члены комиссии: Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.
2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.
3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с перспективным меню.
4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Выступили:
Член бракеражной комиссии Абдина З.Ж.которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Журналы медицинского осмотра работников столовой, проверки органолептических качеств пищи, бракеражный журнал приема продуктов в наличии и ведутся регулярно

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда, с занесением результатов оценки в журнал органолептической оценки блюд.

Питание в школьной столовой организованно согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

AnyScanner

Перспективное четырехнедельное меню, утверждено руководителем отдела образования и согласованно с директором школы. Ежедневное меню утверждается директором школы и закреплено на доске документации в столовой.

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов, квашенная капуста.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая.

Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).

Все продукты свежие, завозятся своевременно.

На 18.03.2024 г.. в школьной столовой было приготовлено:

№пп	Наименование блюд	Выход блюда в г.	Органо слептическая оценка блюда
1	Щи из свежей капусты	200-250 г.	Щи густые, наваристые, с зеленью
2	Плов с говядиной	150-200 г.	Плов рассыпчатый, сочный, мясо мягкое
3	Чай черный		Чай сладкий,ароматный
4	Хлеб ржано-пшеничный	20/30/40 г.	Хлеб свежий
5	Мед пчелиный	10 г.	

Столовая посуда частично заменена. Отсутствует запасной комплект посуды для раздачи пищи.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре Рамазановой В.М.:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены.

Председатель: Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж.

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И..

Братченко М.А.

Кекель Л.С.-

Савватиев В.И.

SCAN AnyScanner

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

№ 8 КГУ ОШ с.Арнасай от 22.04.2024 года

Присутствовали: 7 человек

Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай

Члены комиссии: Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.
2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.
3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с цикличным меню.
4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.
5.Соблюдение требований к организации питьевого режима в школе

Ход заседания:

Выступили:
Член бракеражной Абдина З.Ж. которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Также она сообщила, что со стороны родителей учащихся нареканий по качеству питания нет.

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда.

Питание в школьной столовой организованно согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 17.02.2022г.№ КР ДСМ-16

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии, оценка фиксируется в журнале

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов. Так же присутствуют консервированная продукция, заготовленная со школьного огорода и теплиц. На 24.04.2024г. в школьной столовой было приготовлено:

SCAN AnyScanner

	Наименование блюд	Выход блюда в г.	Органолептическая оценка блюда
1	Щи из свежей капусты	200-250 г.	Суп ароматный, наваристый, с зеленью
2	Плов с говядиной	150-200 г.	Мясо мягкое , сочное. Рис рассыпчатый.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20/30/40 г.	Хлеб свежий
4	Мед	10 г.	Срок годности 06.24 г.
5	Чай с молоком		Чай сладкий, ароматный, красивого цвета

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая.

Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).Все продукты свежие.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре Рамазановой В.М.:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены. Провести занятия с персоналом столовой по знанию и соблюдению «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»от 17.02.2022г.№ КР ДСМ-16

-усилить контроль за соблюдением питьевого режима. Своевременно проводить промывание и дезинфекцию водозаборной помпы, контролировать условия хранения емкостей с водой .Контролировать наличие индивидуальных бутылочек для воды у учащихся.

Председатель: Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж.

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И..

Братченко М.А.

Кекель Л.С.-

Савватиев В.И.