

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п.Пангоды»**

от 14.01.2015г.

№ 1

Присутствовало: 6 человек

**Председатель комиссии:**

Прокудина И.В., заместитель директора по УВР.

**Члены комиссии:**

Никулина Н.В., заместитель директора по УВР;

Шилина Т.А., социальный педагог;

Язовская Н.Н., председатель профсоюзного комитета;

Гасанова Э.А., медицинская сестра;

Дорофеева Л.А., председатель родительского комитета 4 а класса.

Приглашенные: 0

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

- 1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
- 2.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3.Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

**По первому вопросу** слушали Прокудину И.В., 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 (каждой партии), 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.

**Решили:**

- 1.Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: члены бракеражной комиссии*

**По второму вопросу** слушали Ганиеву Э.М., заведующую производством (филиал ООО «Веста»), 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.

**Составленные меню на 14.01.2015 г.:**

**1 – 11 классы – завтрак**

Омлет с картофелем и м/сл.

Салат «Витаминный»

Кофейный напиток с молоком

Хлеб пшеничный, ржаной

**Бесплатные категории учащихся**

Салат «Пестрый»

Суп с макаронами

Биточки рыбные по-домашнему  
Кефир  
Хлеб пшеничный, ржаной

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Слушали Шилину Т.А., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

**Решили:**

1. Ганиевой Э.М., заведующей производством ООО «Веста», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Ганиева Э.М.*

**По третьему вопросу** также слушали Дорофееву Л.А., члена родительского комитета 4 а класса, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация, которая заведена индивидуальным предпринимателем Карпенко О.О. и ведется заведующей производством Ганиевой Э.М.:

- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал здоровья.

**Решили:**

1. Прокудиной И.В., председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Прокудина И.В.*

Председатель бракеражной комиссии



Прокудина И.В.

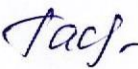
Члены бракеражной комиссии:



Ганиева Э.М.



Дорофеева Л.А.



Гасанова Э.А.

Секретарь бракеражной комиссии



Шилина Т.А.

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды»**

**05.02.2015**

**№ 2**

Присутствовало: 6 человек

**Председатель комиссии:**

Прокудина И.В., заместитель директора по УВР.

**Члены комиссии:**

Никулина Н.В., заместитель директора по УВР;

Шилина Т.А., социальный педагог;

Язовская Н.Н., председатель профсоюзного комитета;

Гасанова Э.А., медицинская сестра;

Дорофеева Л.А., председатель родительского комитета 4 а класса

Приглашенные: 0

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

**Ход заседания:**

**По первому вопросу** слушали Ганиеву Э.М., заведующую производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды» (филиал ООО «Веста») 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.

**Решили:**

1. Ганиевой Э.М., заведующей производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: Ганиева Э.М.*

**По второму вопросу** слушали Прокудину П. В., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано неплотное закрытие крышки на банке с готовой продукцией.

**Решили:**

1. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.
2. Гасановой Э.А., медицинской сестре школы, Шиловой Т.А., социальному педагогу, продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Ганиевой Э.М., заведующей производством столовой МОУ «Средняя

общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды» (филиал ООО «Веста») , в дальнейшем не допускать неплотного закрытия крышек на банках с готовой продукцией.

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: Прокудина И.В., Гасанова Э.А., Шилина Т.А., Ганиева Э.М.*

**По третьему вопросу** слушали Гасанову Э.А., медицинского работника школы, что по итогам проверки соблюдения требований СанПиНа 2.4.5.2409-08 при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Поступление пищевых веществ и энергии соответствует возрастным физиологическим потребностям детского организма, завтрак в школе составляет 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Обеспечивается оптимальное соотношение пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов составляет 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности составляет 14%, углеводов 55%, липидов 31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка – не менее 60%. Пищевые волокна включаются в рацион из расчёта не менее 15-20 г в сутки. Растительные жиры составляют не менее 30% от общего количества жира.

При двухразовом питании ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Учитываются региональные эколого-гигиенические факторы питания, особенно учёт геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).

В рацион питания включаются биологически-активные добавки природного происхождения, разрешённые к применению Минздравом РФ для детей.

Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех блюд или кулинарных изделий с промежутком менее чем 2 дня не встречается. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме.

**Решили:**

1. Строго соблюдать требования СанПиНа 2.4.5.2409-08 при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню.

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Гасанова Э.А.*

**По четвёртому вопросу** слушали Шилину Т.А., социального педагога школы. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

**Решили:**

1. Ганиевой Э.М., заведующей производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды» (филиал ООО «Веста») продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёмки продукции.

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: Ганиева Э.М.*

Председатель бракеражной комиссии

Прокудина И.В.

Члены бракеражной комиссии:



Ганиева Э.М.



Дорофеева Л.А.



Гасанова Э.А.

Секретарь бракеражной комиссии



Шилина Т.А.

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды»**

от 18.03.2015

№ 3

Присутствовало: 5 человек

**Председатель комиссии:**

Прокудина И.В., заместитель директора по УВР.

**Члены комиссии:**

Шилина Т.А., социальный педагог;

Язовская Н.Н., председатель профсоюзного комитета;

Гасанова Э.А., медицинская сестра;

Дорофеева Л.А., председатель родительского комитета 4 а класса

Приглашенные: Карпенко О.О., генеральный директор ООО «Веста»

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

**По первому вопросу** слушали Прокудину И.В., 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 (каждой партии), 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.

**Решили:**

1. Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Прокудина И.В.*

**По второму вопросу** слушали Шилину Т.А., социального педагога, 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.

**Составленные меню на 18.03.2015г.:**

**1-11 классы - завтрак**

Салат «Свеколка»

Каша молочная со сливочным маслом

Бутерброд горячий

Чай с сахаром

Хлеб пшен./ржан.

**Бесплатные категории учащихся, ГПД (1, 2, 5 классы)**

Суп «Здоровье»

Суп картофельный

Плов с говядиной

Компот из смеси сухофруктов

Хлеб пшен./ржан.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Слушали Шилину Т.А., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

**Решили:**

1. Ганиевой Э.М., заведующей производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Ганиева Э.М.*

**По третьему вопросу** также слушали Дорофееву Л.А., члена родительского комитета 3а класса, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация, заведенная индивидуальным предпринимателем Карпенко О.О. и ведется заведующей производством Ганиевой Э.М.

- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;
- журнал учета температурного режима работы холодильного оборудования;

**Решили:**

1. Продолжать регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Прокудина И.В.*

Председатель бракеражной комиссии

Прокудина И.В.

Члены бракеражной комиссии:

Ганиева Э.М.

Дорофеева Л.А.

Гасанова Э.А.

Секретарь бракеражной комиссии

Шилина Т.А.

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды»**

от 14.04.2015г.

№ 4

Присутствовало: 5 человек

**Председатель комиссии:**

Прокудина И.В., заместитель директора по УВР.

**Члены комиссии:**

Шилина Т.А., социальный педагог;

Язовская Н.Н., председатель профсоюзного комитета;

Гасанова Э.А., медицинская сестра;

Дорофеева Л.А., председатель родительского комитета 4 а класса

Приглашенные: 0

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой.
4. Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ**

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

**Решили:**

1. Оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями всех членов комиссии.

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Прокудина И.В.*

**По второму вопросу** Дорофееву Л.А., председателя родительского комитета 4 а класса, которая сообщила 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.

**Составленные меню на 14.04.2015г.:**

**1 – 11 классы - завтрак**

Каша молочная со сливочным маслом - 200/10г.

Яйцо вареное - 40г.

Чай с сахаром- 200/15г.

Хлеб пшен./ ржаной – 40г.

**Бесплатные категории учащихся, ГПД (1, 2, 5 классы)**

Салат «Мозаика» - 60г.

Суп картофельный с клецками – 200г.

Запеканка картофельная с рыбой- 150/5г.

Чай с сахаром+С- 200/15г.

Хлеб пшен./ржаной- 40г.



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

**Решили:**

1. Ганиева Э.М., заведующей производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

*Срок исполнения: постоянно*

*Исполнитель: Гасанова Э.А.*

**По третьему вопросу** также слушали Шилину Т.А., социального педагога, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;
- бракеражный журнал готовой продукции;

**Решили:**

1. Регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции

*Срок исполнения: постоянно*

*исполнитель: Шилина Т.А.*

**По четвёртому вопросу** слушали Язовскую Н.Н., председателя профкома школы с информацией об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При определении правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно 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.

**Решили:**

1. Язовской Н.Н., председателю профкома школы, контролировать проведение замеров веса отпускаемых блюд не реже 3 раз в месяц

*Срок исполнения: постоянно.*

*Исполнитель: Язовская Н.Н.*

Председатель бракеражной комиссии

Прокудина И.В.

Члены бракеражной комиссии:

Ганиева Э.М.

Дорофеева Л.А.

Гасанова Э.А.

Секретарь бракеражной комиссии

Шилина Т.А.

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п.Пангоды»**

от 17.05.2014г.

№ 5

Присутствовало: 6 человек

**Председатель комиссии:**

Прокудина И.В., заместитель директора по УВР.

**Члены комиссии:**

Пась А.Б., заместитель директора по УВР;

Шилина Т.А., социальный педагог;

Зеленько Г.Г., председатель профсоюзного комитета;

Гасанова Э.А., медицинская сестра;

Дорофеева Л.А., председатель родительского комитета 3 а класса.

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

**По первому вопросу** слушали Прокудину И.В., 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 (каждой партии), 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.

**Решили:**

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно.

**По второму вопросу** слушали Ганиеву Э.М., заведующую производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды» (филиал ООО «Веста»), 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.

Составленные меню на 17.05.2014 г.:

**1 – 11 классы – завтрак**

Каша молочная

Яйцо вареное

Чай с сахаром

Йогурт фруктовый

Хлеб пшеничный, ржаной

**Бесплатные категории учащихся, ГПД (1, 2, 5 классы)**

Салат «Мозаика»

Суп картофельный с клецками

Запеканка картофельная с рыбой

## Хлеб пшеничный, ржаной

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Слушали Шилину Т.А., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

### Решили:

1. Ганиевой Э.М., заведующей производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно.

**По третьему вопросу** также слушали Дорофееву Л.А., члена родительского комитета 3 а класса, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал учета температурного режима работы холодильного оборудования;
- журнал здоровья.

### Решили:

1. Регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции

Срок исполнения: постоянно.

Председатель бракеражной комиссии

Прокудина И.В.

Члены бракеражной комиссии:

Ганиева Э.М.

Дорофеева Л.А.

Гасанова Э.А.

Секретарь бракеражной комиссии

Шилина Т.А.

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды»**

от 09.09.2015

№ 6

**Присутствовало: 6 человек**

**Председатель комиссии:**

Прокудина И.В., заместитель директора по УВР

**Члены комиссии:**

Шайтан О.В., заместитель директора по УВР;

Шилина Т.А., социальный педагог;

Язовская Н.Н., председатель профсоюзного комитета;

Гасанова Э.А., медицинская сестра;

Дорофеева Л.А., председатель родительского комитета 5 а класса.

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

**По первому вопросу** слушали Прокудину И.В., 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 (каждой партии), 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.

**Решили:**

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно.

**По второму вопросу** слушали Ганиеву Э.М., заведующую производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды» (филиал ООО «Веста»), 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.

Составленные меню на 04.09.2015 г.:

**1 – 11 классы – завтрак**

Запеканка морковная с творогом, соус ягодный

Салат фруктовый

Чай с молоком

Хлеб пшеничный, ржаной

### **Бесплатные категории учащихся, ГПД (1, 2, 5 классы)**

Салат «Картофельный» с растительным маслом

Суп –пюре из бобовых с гренками

Голубцы ленивые

Чай с сахаром + С

Хлеб пшеничный, ржаной

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Слушали Шилину Т.А., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

#### **Решили:**

1. Ганиева Э.М., заведующей производством столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Пангоды», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно.

**По третьему вопросу** также слушали Дорофееву Л.А., члена родительского комитета 5 а класса, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал учета температурного режима работы холодильного оборудования;
- журнал здоровья.

#### **Решили:**

1. Регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции

Срок исполнения: постоянно.

Председатель бракеражной комиссии

Прокудина И.В.

Члены бракеражной комиссии:

Ганиева Э.М.

Дорофеева Л.А.

Гасанова Э.А.

Секретарь бракеражной комиссии

Шилина Т.А.