

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**№ 02 от 12.10. 2023 года**

**Место проведения:** КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»  
**Управление образование акимата Костанайской области**

**Время проведения:** 10.00 ч.

**Состав комиссии:**

**Председатель:** Исмаилова А.С.– И.о директора школы

**Секретарь:** Кабден А.С. – социальный педагог

**Члены комиссии:**

Лысенко А.С. – медицинский работник (по согласованию)

Майленова А.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Рахатова А.Е. – председатель профсоюзного комитета

Сысоева О.В. – представитель родительского комитета

Приглашенные родители

**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 12.10.2023 года, которое полностью соответствует перспективному меню (копия меню прилагается). 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 4 сотрудника, два повара и два кухонных рабочих. Форма одежды соответствующая. Общий охват детей питающихся за счет средств из фонда всеобща составляет 368 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 должна быть промаркированной. Пробы блюда были сняты, вкусовые качества готовых блюд и кулинарных изделий соответствуют весовой граммовке. Посторонних запахов не обнаружено, соль в меру, чай коричневого цвета без осадка, сладкий, хлеб свежий, салат овощной приготовлен из свежих овощей капусты и моркови. Фарш рыбный из мяса минтая без костей, чистый, пропечен в печи.

**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:

\_\_\_\_\_ Исмаилова А.С.

Секретарь:

\_\_\_\_\_ Қабден А.С

Члены бракеражной комиссии:

\_\_\_\_\_ Майленова А.А.

\_\_\_\_\_ Лысенко А.С.

\_\_\_\_\_ Рахатова А.Е.

\_\_\_\_\_ Сысоева О.В.