

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 05 от 24.01. 2024 года

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

Время проведения: 10.00 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Кабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Бушенеева Ф.Р. – медицинский работник (по согласованию)

Майленова А.А. – заместитель директора по воспитательной работе

Рахатова А.Е. – председатель профсоюзного комитета

Приглашенные родители

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Технология приготовления блюд
2. Проверка буфетного питания

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу слушали, медработника (по согласованию) Бушенееву Ф.Р., с информацией о том, что ею ежедневно проводится бракераж готовой продукции и снимаются органолептические пробы (общий внешний вид, вкус, запах, консистенция). Внешний вид приготовленных блюд соответствует требованиям меню. Посторонних запахов в горячем блюде нет. Консистенция супа в норме. Выпечка сладкая, тесто мягкое, сладкий чай светло-коричневого цвета, полупрозрачный. Хлеб заводской. Каждый этап приготовления горячего питания проходит все этапы термообработки. Продукты имеют сертификат качества. Порция готового горячего блюда соответствует весу.

По второму вопросу слушали: зав.пиццблока Ксенз Н.Н., которая также отвечает за качество приготовления буфетной продукции. В школе реализуется – пирожки с капустой, картошкой, сосиска в тесте, пицца, булочка домашняя, булочка с корицей и т.д. Вся продукция (буфетная) реализуемая в школьной столовой всегда свежая, сладкая, цвет золотистый, тесто рыхлое и пышное.

Решили: контролировать соблюдение ежедневного меню, мед.работнику (по согласованию) Бушенеевой Ф.Р., каждый день проводить органолептические пробы горячих блюд и буфетной продукции, реализуемой в школьной столовой. Продукты должны быть полностью сертифицированы.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: мед.работник (по согласованию) Бушенеева Ф.Р., зав. производством Ксенз Н.Н.

Рекомендации:

- На ежедневной основе проводить бракераж готовой продукции;
- Соблюдать температурный режим хранения продуктов питания;
- Соблюдать все этапы термообработки приготовления блюд.

Председатель бракеражной
комиссии:

Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:



Молдабеков А.Б.

Кабден А.С.

Майленова А.А.

Бушенеева Ф.Р.

Рахатова А.Е.