

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**№ 02 от 21.10. 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:** Молдабеков А.Б.– директор школы

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

**Члены комиссии:**

Кузьмина Н.М.. – медицинский работник (по согласованию)

Сакенова З.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Рахатова А.Е. – председатель профсоюзного комитета

Тотина А.Т. – 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 Сакенову З.А., которая ознакомила членов комиссии с меню по состоянию на 21.10.2024 года, которое полностью соответствует перспективному меню (копия меню прилагается). Со слов зам.директора по ВР Сакеновой З.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 3 сотрудника, два повара и одна кухонная рабочая. Форма одежды соответствующая. Общий охват детей питающихся за счет средств из фонда всеобща составляет 415 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.

**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 утверждённого графика;
- Продукция должна иметь сертификаты;
- Сохранять температурный режим хранения продуктов.

Председатель бракеражной  
комиссии:

Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:



Молдабеков А.Б.

Қабден А.С

Сакенова З.А..

Кузьмина Н.М..

Рахатова А.Е.

Тотина А.Т.