

ПРОТОКОЛ № 2

заседания комиссии по контролю за организацией

и качеством питания обучающихся.

От 12.11. 2024 г.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих – 0 чел.

Повестка дня:

1. Контроль за качеством продукции в приспособленном .
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

По первому вопросу слушали: Кадырбулатова Б.Е., 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: Мингалиева С.К., ответственная по питанию, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школе. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

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

По третьему вопросу слушали: Джаксыбекова Р.У., члена родительского комитета школы, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в приспособленном помещении. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в соблюдаются.

Постоянно ведется следующая документация:

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