

Протокол № 2
заседания бракеражной комиссии

от 24.10.2025 года

КГУ «Раздольненская ОШ»

Повестка дня:

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

Ход заседания

Слушали :

Заместителя завхоза Виговскую Е.А. ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ «ОСШ с. Раздольное», с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решение:

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии:

Хангишиева С.А.

Секретарь:

Ганеева Л.А.

Акт проверки
бракеражной комиссии

от 24 октября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии и.о. директора Хангишиевой С.А., завхоза школы Виговской Е.А., председателя попечительского совета Ганеевой Л.А. 24 октября 2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым и.о. директора школы, подписанным заведующим производством пищеблока В школе обучается 23 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 23 учащихся. Столовая оборудована на 45 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы..

В меню на 24.10.25 включены:

Биточки в красном соусе, картофельное пюре, ватрушка, компот и хлеб.

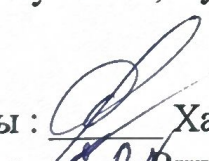
Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Каша рисовая и котлета имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 11.30 до 12.30 часов.

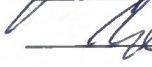
Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет Олексюк И.Н.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Директор школы :  Хангишиева С.А.

Члены комиссии:  Виговская Е.А.

 Ганеева Л.А.