

Протокол № 3
заседания бракеражной комиссии

от 17.11.2025 года

КГУ «ОСШ с. Раздольное»

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали Хангишиеву С.А., 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, 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.

По второму вопросу слушали Ганееву Л.А. - председателя попечительского совета, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решение:

1. Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.
2. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:

Хангишиева С.А.

Секретарь:

Ганеева Л.А.

АКТ проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 18 ноября 2025 года

Комиссия в составе:

Хангишиевой С.А. директора школы, Виговской Е.А. завхоза, Ганеевой Л.А. председателя попечительского совета, осуществили проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1) При посещении пищеблок, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В холодильнике имеется недельный запас продуктов. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

Сервировка столов для учащихся 1-9 классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся, пища им нравится. Питание бесплатное. Был предложен плов с мясом птицы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Провести анкетирование среди учащихся 1-9 классов, с целью выявить качество работы столовой.

Члены комиссии:

Хангишиева С.А.

Виговская Е.А.

Ганеева Л.А.

