

ПРОТОКОЛ

заседания бракеражной комиссии

от 26.12.2025 года

Присутствовали: Шушпанова И.В., Кудряшова Е.И., Серденбаева М.К., Барлыбаева З.И., Лозовая Г.А., Боярская О.В., Шалдыбаева А.Д.

Отсутствовали: Трояк О.А.

Повестка заседания

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовлении блюд.
3. Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

Ход заседания

Слушали: Кудряшову Е.И., заместителя директора по ВР ответственного за организацию горячего питания учащихся, с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. 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 блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 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.

Питание детей в школе находится на постоянном контроле медицинского работника, члена бракеражной комиссии Серденбаевой М.К. и администрации. Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанный с их транспортировкой, доставкой, разгрузкой и условиями хранения. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующей производством Даниловой О.А. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Решение:

1. Продолжить проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приемки продукции.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: Кудряшова Е.И., Серденбаева М.К., Ахмадиева А.К.

2. Слушали: Серденбаеву М.К.

По второму вопросу слушали медицинского работника Серденбаеву М.К., члена бракеражной комиссии. Которая сообщила 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. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи, пищевые добавки не используются. Также социальный педагог отметила качество продукции, реализуемой через

буфет, а также хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, компот, чай, кисель. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

Решение: заведующей производством столовой в ШЛ №2, ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно. **Ответственные:** Ахмадиева А.К.

3. Слушали: Шалдыбаева А.Д.

По третьему вопросу слушали представителя родительской общественности, члена бракеражной комиссии, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется журнал поступающего сырья и готовой продукции.

Решение: продолжить контроль заполнения бракеражного журнала поступающего сырья и готовой продукции.

Срок исполнения: постоянно. **Ответственные:** Серденбаева М.К., Ахмадиева А.К.

Председатель комиссии:

Секретарь:



Шушпанова И.В.

Кудряшова Е.И.