

**ПРОТОКОЛ № 3**  
**заседаний бракеражной комиссии**

КГУ Милотинская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района»  
Управления образования акимата Костанайской области

от 13 ноября 2023 года

**Председатель комиссии:** и. о. директора: А. Т. Шакаева

**Члены комиссии:**

Председатель попечительского совета: Нурутдинова В.С.

Жакатова З.А – заместитель директора по ВР

Жармухаметова С.А. – социальный педагог

Приглашенные: 1

Повар: Карпушина А.В

**Повестка дня.**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдения требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно- гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
4. Организация представления бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников КГУ Милотинская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района» Управления образования акимата Костанайской области

**Ход заседания**

1. По первому вопросу слушали А.Т. Шакаева. - председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы, взвешивание готовых блюд), волнение технологических методов приготовления блюд. Было сообщено, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (цвет, запах, внешний вид, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

**РЕШИЛИ:** Членам бракеражной комиссии продолжить ежедневно проводит бракераж готово пищи.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: члены бракеражной комиссии

2. По второму вопросу слушали Карпушина А.В. повара, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведения технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

**Составленные меню за 13.11.2023г. 1-9 класс**

№	Наименование блюд
1	Щи
2	Сок мультивитаминный
3	Творог
4	Яблоко
5	Ржаной/пшеничный хлеб

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд «удовлетворительно».

Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При

приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соответствуют требованиям.

РЕШИЛИ: повару ежедневно в течении рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: повар: Карпушина А.В.

3. По четвертому вопросу слушали Жармухаметова С. А. социального педагога по организации представления бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников школы. Социальный педагог отметила, что во второй четверти в школе льготное питание получают 17 учащихся, 1-4 класс-13, 5-9 класс- 4 учащихся. Всего 17 учащихся.

РЕШИЛИ: Продолжить работу с родительской общественностью, для подачи документов, нуждающихся в бесплатном горячем питании.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Жармухаметова С. А. социальный педагог

Председатель комиссии: и.о. директора школы \_\_\_\_\_ А. Шакаева



**Члены комиссии:**

Председатель попечительского совета: Нурутдинова В.С. *Нурутдинова*  
Жармухаметова С.А. – социальный педагог *Жармухаметова*  
Жакатова З.А. – заместитель директора по ВР *Жакатова*

Секретарь: *Л. Растворгуева* Растворгуева Л.Р.