

КГУ «Александровская основная школа» КГУ «Отдел образования Есильского района» КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Протокол № 1

Приказ № 82-о.д. от 01.09.2023г

с.Александровка

01 сентября 2023 г.

Присутствуют члены комиссии:

Кошкимбаева Т.М, Досатаева Б.У, Болдырева Н.И, Сметанкина В.А, Конкашева А.Ж.

Повестка дня.

1. Ознакомление с «Положением о бракеражной комиссии».
2. Утверждение плана работы на 2023-2024 учебный год.

Слушали Кошкимбаеву Т.М, директора школы, которая зачитала приказ № 82-о.д. от 01.09.2023 г. «О создании бракеражной комиссии» и назвала членов комиссии: Досатаева Б.У, Болдырева Н.И, Сметанкина В.А, Конкашева А.Ж.

Кошкимбаева Т.М. ознакомила бракеражную комиссию с «Положением о бракеражной комиссии» и подробно остановилась на следующих моментах:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;

- бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска приготовленной партии;
- при проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости-на исследование в санитарно-пищевую лабораторию;
- для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;
- проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонения+ 3 % от нормы выхода).
- бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медсестры;
- в бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;
- за качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

По второму вопросу выступила член комиссии Досатаева Б.У, которая ознакомила с планом работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год. Решили: 1) организовать деятельность бракеражной комиссии в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии»;
2) план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год утвердить.

Председатель комиссии:
Члены бракеражной комиссии:



Т.М.Кошкимбаева
Б.У.Досатаева
Н.И.Болдырева
В.А. Сметанкина
А.Ж.Конкашева