

Протокол №6
заседания бракеражной комиссии
МБОУ Можарская средняя школа

От 26.05.2025г.

Присутствовало- 5 чел.

Повестка дня:

- 1.Итоги комплексной проверки состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.
- 2.Анализ работы комиссии на 2024-2025 учебный год.

По первому вопросу слушали Муравлеву О.А., ответственную за организацию питания в школе. Она рассказала о маркировке банок и кухонного инвентаря. Сметанникова О.С. выступила с информацией о наличии контрольной порции, о состоянии пищеблока. Нарушений выявлено не было.

Состояние пищеблока на момент проверки соответствует санитарно- эпидемиологическим нормам и правилам, все кухонные предметы прописаны и промаркированы в соответствии с требованиями.

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром).

- 1.Отбор осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из ёмкости, в которой продукция готовилась.
- 2.Гарниры помещают в отдельную посуду; порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры- не менее 100 грамм.
- 3.Банки сразу закрываются крышками, маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора).
- 4.Банки с пробами помещают в специальное место в холодильнике.

Также была проведена проверка маркировки кухонного инвентаря. Нарушений не выявлено.

По второму вопросу слушали Соскову Л.В., председателя комиссии. Она рассказала, что в течение учебного года членами бракеражной комиссии регулярно осуществлялся мониторинг работы школьной столовой, проверялось качество поступающих продуктов питания, технология приготовления блюд, контроль исправности холодильно-технического оборудования, соблюдение работниками школьной столовой сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, разнообразие меню (степень готовности, соответствие норме), осуществление контроля своевременного прохождения работниками столовой обязательного медицинского осмотра, ежедневный контроль качества готовых блюд.

У работников столовой имеются два комплекта спецодежды, имеется все необходимое для мытья и дезинфекции посуды, кухонного инвентаря , столов. Обработка проводится ежедневно в соответствии с соблюдением санитарно-гигиенических норм. Имеются в наличии все сертификаты на завозимые продукты. Меню составлено на основе "Единых стандартов по рациону питания школьников". Нормы техники безопасности работниками столовой соблюдаются. В столовой имеется кулер с питьевой водой. Членами комиссии проводился ежедневный контроль за питанием учащихся.

Решили:

- 1.Продолжать работу по контролю за состоянием пищеблока и наличием суточных норм.

2. Работу бракеражной комиссии считать удовлетворительной.

За данное решение проголосовали «За»- 5 чел., «Против»- нет

Члены комиссии:  Соскова Л.В.
 Муравлева О.А.
 Одинцова Н.В.
 Сметанникова О.С.
 Данцева С.В.