

Протокол №1
заседания бракеражной комиссии
ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Медвёдовской
от 02.09.2024 г.

Всего членов комиссии – 5

Присутствовало - 5

Приглашена: Е.Н. Капустина, директор школы

Повестка дня.

1. Утверждение состава бракеражной комиссии ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Медвёдовской.
2. Утверждение плана работы на 2024-2025 учебный год.
3. Утверждение норм отхода сырых продуктов при приготовлении блюд.

Слушали: Е.Н. Капустину, директора школы, которая зачитала приказ № 151 от 30.08.2024 г. «Об организации питания учащихся, воспитанников в 2024-2025 учебном году» и назвала членов комиссии:

- Воробьёва Татьяна Анатольевна, заместитель директора по УВР, ответственная за организацию питания в школе;
- Шубин Александр Алексеевич, заместитель директора по ВР, член бракеражной комиссии;
- Комиссарова Зинаида Александровна, учитель, секретарь комиссии по питанию;
- медицинская сестра;
- Карповская Ирина Васильевна, бухгалтер, член бракеражной комиссии.

Слушали: Воробьёву Т.А., ответственную за организацию питания в школе, которая дополнительно ознакомила бракеражную комиссию с разделами «Положения о бракеражной комиссии»:

1. Общие положения.
2. Полномочия комиссии.
3. Методика органолептической оценки пищи.
4. Органолептическая оценка первых блюд.
5. Органолептическая оценка вторых блюд.
6. Критерии оценки качества блюд.

Более подробно Воробьёва Т.А. остановилась на полномочиях бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия:

- 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 и 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 к готовым блюдам и кулинарным изделиям;
 - 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 (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода);
 - бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью;
 - хранится бракеражный журнал у заведующего столовой;
 - 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, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;
 - за качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой (шеф-повар) и повара, приготовившие пищу.
- Третий вопрос озвучила заместитель директора по УВР Т.А. Воробьева. Она предложила установить нормы отхода сырых продуктов:

-

-
В заключение Воробьева Т.А. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2024-2025 учебный год.

Решили:

- 1) Организовать деятельность бракеражной комиссии в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии»;
- 2) План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год утвердить.
- 3) Проверить в сентябре закладку продуктов на II завтрак и обед.
- 4) Проверить в сентябре выход готовой продукции при приготовлении обеда и ужина.

Директор



[Handwritten signature]

Е. Н. Капустина

Члены бракеражной комиссии:

- Ответственная за организацию питания в школе
- Член бракеражной комиссии
- Секретарь бракеражной комиссии
- Медицинская сестра
- Член бракеражной комиссии

[Handwritten initials: Т.А., А.А., З.А., И.В.]

Т.А. Воробьева

А.А. Шубин

З.А. Комиссарова

И.В. Карповская