Протокол № 4
бракеражной комиссии МБОУ СОШ №108
им. Ю.В.Андропова

от 15.09.25 г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой.

2.Проведение бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.

3.Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.

Ход заседания

1. Слушали:
Зам по УВР Садовникова С.С. В своём выступлении она отметила , что питание учащихся организованно по утверждённому СЭС 2-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется. Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников. Были рассмотрены основные моменты наличие необходимого количества комплектов посуды, маркировка инвентаря, наличие сертификатов качества, соблюдение правил хранения товарного соседства продуктов.

2.Слушали:
Ответственную по питанию Садовникову С.С. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовлённой партии.

3. Слушали:
Заведующую школьной столовой Калашневу О.В. .Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. 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.

Решили:

1. Работу школы по организации горячего питания школьников признать удовлетворительной.

2. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.

3.Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Председатель
бракеражной комиссии _____
Член бракеражной комиссии _____
Секретарь _____