

Протокол №2 от 20.01.23
бракеражной комиссии МБОУ Красноярской СОШ

Повестка дня.

1. Обсуждение результатов отслеживания составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.
2. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
3. Санитарно – гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

Ход заседания.

По первому вопросу выступала Хохлова В.В. Она ознакомила присутствующих с результатами отслеживания составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Нормой калорийности блюд для завтрака учащимся школы является 25 % от суточной нормы калорий, что составляет от 588 ккал до 678 ккал. Согласно журналу отслеживания составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд в первой четверти и начало второй наблюдается недостаточность калорийности завтраков. По этому вопросу дала пояснения зам дир. по Х.Ч. Емельянова Т.В. Она сообщила, что особого внимания при составлении меню на калорийность завтраков не обращала, в приоритете была их стоимость и разнообразие меню.

По второму вопросу выступала Хохлова В.В. – председатель бракеражной комиссии, зам дир по В.Р. с информацией о проведении бракеража готовой пищи, выполнение технологий приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция), о чем ежедневно ведется запись в бракеражном журнале. Бракераж проводится за 30 минут до подачи блюд.

По третьему вопросу выступала Попова С.Н. классный руководитель 10 класса, она сообщила о результатах обследования соблюдения санитарно – гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Полуфабрикаты и продукты питания приобретаются раз в одну, две недели и хранятся в соответствии с требованиями хранения. Соблюдено товарное соседство. С продуктами хранятся сопроводительные листы, в которых указано наименование продукта, дата изготовления, срок хранения, производитель.

Решение.

1. Зам дир по Х.Ч. обратить особое внимание при составлении меню на калорийность завтраков. Она должна быть в пределах нормы с допустимым отклонением.
2. Председателю бракеражной комиссии продолжать ежедневно заполнять журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Продукты питания и полуфабрикаты хранятся в надлежащем порядке. Комиссии продолжить контроль за порядком хранения согласно план.

Члены комиссии:  Хохлова В.В.

 Попова С.Н.

 Емельянова Т.В.