

Протокол № 1  
заседания бракеражной комиссии

от 07.09.2022 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**Повестка дня:**

- 1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой.
- 2.Утверждение плана работы на 2022-2023 уч. г.

**Слушали :**

По первому вопросу: «Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой» слушали– Угарину Н.Я.

В своём выступлении она отметила , что на 1 сентября 2022 года по школе издан приказ «Об организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов». Питание учащихся организовано по утверждённому 10 дневному меню, соответствие которого регулярно проверяется. с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. Один раз в неделю 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. В заключение Угарина Н.Я. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2022-2023 учебный год.

**Решение:**

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. План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год утвердить.

Председатель комиссии:  Щеглова М.М.

Секретарь:  Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:  Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :  Камынина Н.В.

Протокол № 2  
заседания бракеражной комиссии

от 16.09.2022 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения 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.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

**Слушали :**

Заведующего хозяйством Щеглову М.М. ответственную за организацию горячего питания учащихся, с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. 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 приготовленной партии. 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.

**Решение:**

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Председатель комиссии: *Щ* - Щеглова М.М.

Секретарь: *Угарина* - Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов: *Горбачёва* - Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) : *Камынина* - Камынина Н.В.



Протокол № 3  
заседания бракеражной комиссии

от 29.09.2022 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Слушали:

По первому вопросу слушали Щеглову М.М., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали Угарину Н.Я. - ответственного по ВР, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**Решение:**

1. Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.
- 2 Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:  Щеглова М.М.

Секретарь:  Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:  Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель):  Камынина Н.В.

Протокол № 4  
заседания бракеражной комиссии

от 07.10.2022 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соответствие меню.
3. Информация об отпуске готовых блюд

Слушали:

1. По первому вопросу слушали Щеглову М.М., председателя бракеражной комиссии с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

3. По третьему вопросу слушали Камынину Н.В. родительницу ученика 3-го класса с информацией об отпуске готовых блюд, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кондитерских изделий взвешивались 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке

**Решение:**

1. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

Председатель комиссии:  Щеглова М.М.

Секретарь:  Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:  Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :  Камынина Н.В.

Протокол № 5  
заседания бракеражной комиссии

от 14.10.2022 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

- 1.Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
- 2.Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
- 3.Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.

**Слушали :**

Угарину Н.Я. ответственную за организацию горячего питания учащихся, с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. 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 приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий. 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.

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню

**Решение:**

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Председатель комиссии:  Щеглова М.М.

Секретарь:  Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:  Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :  Камынина Н.В.

Протокол № 6  
заседания бракеражной комиссии

от 18.10.2022 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

- 1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой.
2. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой

**Слушали**

1. Угарину Н.Я. учителя, питание учащихся организовано по утверждённому СЭС 10-дневному меню, соответствие которого регулярно проверяется.
2. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой комиссией проверено:
  - реализация готовой продукции завершается до 13.30 часов;
  - повар ежедневно осуществляет отбор суточных проб готовых блюд;
  - комиссия по питанию осуществляет контроль за качеством поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправность холодильно-технологического оборудования, соблюдение сроков и условий хранения продуктов готовых блюд, проверкой сертификатов на продукты питания;
  - режим питания учащихся в школьной столовой утвержден директором школы;

**Решение:**

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.

Председатель комиссии: *Щеглова* Щеглова М.М.

Секретарь: *Угарина* Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов: *Горбачёва* Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) : *Камынина* Камынина Н.В.



Протокол № 7  
заседания бракеражной комиссии

от 25.10.2022 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

- 1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
- 2.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3.Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Слушали:

По первому вопросу слушали Щеглову М.М., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали Угарину Н.Я.- учителя, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**Решение:**

1.Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.

2 Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:  Щеглова М.М.

Секретарь:  Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:  Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :  Камынина Н.В.

Протокол № 8  
заседания бракеражной комиссии

от 9.12.2023 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

- 1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
- 2.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3.Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Слушали:

По первому вопросу слушали Щеглову М.М., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали Угарину Н.Я.- учителя, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**Решение:**

1.Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.

2 Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:

Щеглова М.М.

Секретарь:

Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:

Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :

Камынина Н.В.



## Протокол № 9

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 18.01.2023 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

### ПОВЕСТКА ДНЯ

- 1.Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
- 2.Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
- 3.Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.

#### Слушали :

Угарину Н.Я. ответственную за организацию горячего питания учащихся, с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. 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 приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий. 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.

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню

#### Решение:

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Председатель комиссии:



Щеглова М.М.

Секретарь:



Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:



Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :



Камынина Н.В.

Протокол № 10

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 17.02.2023 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой.
2. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой

**Слушали**

1. Угарину Н.Я. учителя, питание учащихся организовано по утверждённому СЭС 10-дневному меню, соответствие которого регулярно проверяется.
2. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой комиссией проверено:

- реализация готовой продукции завершается до 13.30 часов;
- повар ежедневно осуществляет отбор суточных проб готовых блюд;
- комиссия по питанию осуществляет контроль за качеством поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправность холодильно-технологического оборудования, соблюдение сроков и условий хранения продуктов готовых блюд, проверкой сертификатов на продукты питания;
- режим питания учащихся в школьной столовой утвержден директором школы;

**Решение:**

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.

Председатель комиссии:



Щеглова М.М.

Секретарь:



Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:



Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :



Камынина Н.В.

## Протокол №11

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 10.03.2023 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

### **Повестка дня:**

- 1.Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
- 2.Проведения 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.
- 4.Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.

### **Слушали :**

Заведующего хозяйством Щеглову М.М. ответственную за организацию горячего питания учащихся ,с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. 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 приготовленной партии. 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.

### **Решение:**

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
- 4.Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Председатель комиссии:



Щеглова М.М.

Секретарь:



Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:



Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель) :



Камынина Н.В.

Протокол № 12  
заседания бракеражной комиссии

от 14.04.2023 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

### ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соответствие меню.
3. Информация об отпуске готовых блюд

Слушали:

1. По первому вопросу слушали Щеглову М.М., председателя бракеражной комиссии с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

3. По третьему вопросу слушали Камынину Н.В. родительницу ученика 3-го класса с информацией об отпуске готовых блюд, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кондитерских изделий взвешивались 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке

### Решение:

1. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

Председатель комиссии:



Щеглова М.М.

Секретарь:



Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:



Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель):



Камынина Н.В.



Протокол № 13  
заседания бракеражной комиссии

от 12.05.2023 года

ГБОУ ООШ с.Малая Глушица

Всего членов комиссии – 4

Присутствовало - 4

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

- 1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
- 2.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3.Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Слушали:

По первому вопросу слушали Щеглову М.М., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу слушали Угарину Н.Я.- учителя, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

**Решение:**

1.Членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.

2 Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствуют требованиям.

Председатель комиссии:



Щеглова М.М.

Секретарь:



Угарина Н.Я.

Члены комиссии:

Учитель начальных классов:



Горбачёва О.И.

Родитель (законный представитель):



Камынина Н.В.