

Протокол № 4

Заседания бракеражной комиссии от 29.03.2024 года
КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

в составе:

Аманжол Р.Е. – председатель бракеражной комиссии
Агубаев Т.Т. - председатель попечительского совета школы
Рыжих Е.П. – председатель профсоюзного комитета
Татымтаева Ж.Х. - медицинский работник
Васильева А.С – председатель родительского комитета
Митина К.Б. – социальный - педагог, ответственный за питание

Повестка дня:

1. Контроль по проверке соответствия рациона рекомендованного меню.

Ход заседания:

1. ИП « Турлубеков Е.Б» Ежегодно утверждается 4-х недельное меню бесплатного питания с учетом сезонности (лето-осень, зима-весна), возрастных особенностей обучающихся, региона проживания в соответствии с нормами питания,

2. Ассортимент блюд в меню, рационально сбалансирован с учетом возраста и потребностей детей. В рационе питания детей в школьных столовых применяется натуральная продукция: свежие овощные салаты, первые и вторые блюда, фрукты, плодовые соки, компот и кисель с витамином С. Согласно временному периоду (зима –весна) в меню входит первые блюда: суп лапша домашняя, суп с овсяной крупой, рассольник, суп с бобовыми, борщ. Вторые блюда тефтели мясные гречка рассыпная, жаркое по-домашнему, мясо тушеное, котлеты мясные и т.д.. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору Аманжол Р.Е. сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

В столовой для обучающихся организовывается питьевой режим за счет установки емкостей с питьевой водой. Используемая питьевая вода, показатели которой соответствует требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В месте организации питьевого режима предусматривается достаточное количество одноразовых стаканов.

Потенциальный поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в государственном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.

Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической

ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.

Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством.







Решение:

1. Принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

2. Твердо придерживаться перспективного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

Председатель бракеражной комиссии

Члены комиссии

	Аманжол Р.Е
	Агубаев Т.Т.
	Рыжих Е.П.
	Татымтаев Ж.Х.
	Митина К.Б
	Васильева А.С