

**Протокол № 4**  
**Заседания бракеражной комиссии и ответственных по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ «Закаменская СКОШИ»**

Дата 05.12.2024г.

Время: 14-00

**Ирисутствовали:**

Гармаева Е.С., директор

Боршонова В.В.- председатель профкома

Будаева С.Д., РСП

Дашеева Э.Д., воспитатель

Самбуева Д.Ц., представитель родительской общестственности

**Повестка дня**

1. О соблюдении технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. О соблюдении требований к условиям, срока хранения и приема продукции

**Ход заседания:**

По 1 вопросу слушали Дашееву Э.Д., воспитателя, она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

**Решение:**

1. Доржиевой Г.Д., заведующей складом ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

По 2 вопросу слушали Будаеву С.Д., РСП, она сообщила, что готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

**Решение:**

1. Доржиевой Г.Д., заведующей складом продолжать строго контролировать отпуск готовых блюд, условия, сроки хранения и приемки продукции.



Председатель: Е.С. Гармаева

Секретарь: Э.Д. Дашеева

**Протокол № 5**  
**Заседания бракеражной комиссии и ответственных по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ «Закаменская СКОШИ»**

Дата 16.01.2025г.

Время: 13-00

**Присутствовали:**

Гармаева Е.С., директор

Боршонова В.В.- председатель профкома

Будаева С.Д., РСП

Дашеева Э.Д., воспитатель

Самбуева Д.Ц., представитель родительской  
общественности

**Повестка дня**

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

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ**

1. По первому вопросу слушали Будаеву С.Д., РСП, 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 Самбуеву Д.Ц., представителя родительского комитета 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: Е.С. Гармаева

Секретарь: Э.Д. Дашеева

**АКТ к протоколу № 5 по итогам проведения проверки  
комиссии по контролю за организацией и качеством  
питания обучающихся  
в ГБОУ «Закаменская СКОШИ»**

16.01.2025.

Время: 14-00

Цель проведения комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся - выявление нарушений при организации питания в ГБОУ «Закаменская СКОШИ», г. Закаменск

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Гармаева Е.С., директор

Боршонова В.В.- председатель профкома

Будаева С.Д., РСП

Дашеева Э.Д., воспитатель

Самбуева Д.Ц., представитель родительской общественности

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ «Закаменская СКОШИ».

**На момент проверки установлено:**

- административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся;
- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жаренных;
- при взвешивании 3 рыбных котлет, полученная масса равнялась 300 г., что соответствует норме (выход готовой рыбной котлеты 100 гр.);
- при дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

**Выводы:**

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям САНПИН, работа столовой признана удовлетворительной.



\_\_\_\_\_  
Е.С.Гармаева

\_\_\_\_\_  
С.Д.Будаева

\_\_\_\_\_  
В.В.Боршонова

\_\_\_\_\_  
Э.Д.Дашеева

\_\_\_\_\_  
Д.Ц.Самбуева