

Протокол № 2_
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

г. Караганда

«23» сентября 2024 г.

Присутствовали:

Члены комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)

Шеф повар – Апсалямова С.

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа. Качество питания обучающихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.
5. О проведении мониторинга пищеблока на качество организации горячего питания и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Апсалямову С., повара, которая познакомила членов комиссии по мониторингу за качеством питания с вопросом соблюдения требований на всех стадиях процесса приготовления пищи для обучающихся. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

РЕШЕНИЕ:

Дежурным медицинским сестрам круглосуточного дежурства, ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и выход порционных блюд.

По второму вопросу слушали Узбаеву А.Н., председателя комиссии по мониторингу за качеством питания, которая проинформировала присутствующих о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Председатель сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд), соответствует нормам. При проведении проверки

качества сбора суточных проб было зафиксировано, что суточные пробы хранятся 3 суток.

РЕШЕНИЕ:

1) Продолжать проводить оценку качества приготовления горячих блюд и буфетной продукции, регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формы.

2) Медицинским сестрам круглосуточного дежурства согласно графика выхода на работу, продолжать ежедневно снимать пробы с приготовленной пищи.

3) Жумабековой Ж.Ж., врачу-педиатру и остальным членам комиссии, продолжить проводить бракераж согласно графика, с составлением акта.

По третьему вопросу слушали Жумабекову Ж.Ж., врача-педиатра, которая сообщила, что в школьной столовой соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования, масса выхода готовой продукции соответствует нормам, меню соответствует утвержденному меню, технологические карты имеются.

РЕШЕНИЕ:

Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению пищи, следить за качеством приготовленных блюд.

По четвертому вопросу слушали Узбаеву А.Н., заместителя директора по АХЧ, которая сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается обучающимся, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

РЕШИЛИ:

Апсалямовой С., повару, продолжать строго соблюдать технологический процесс приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёма продуктов питания.

По пятому вопросу слушали Узбаеву А.Н., заместителя директора по АХЧ, которая предоставила информацию о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих выдаче, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания на пищеблоке соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

- Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.
- Журнал ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции.

- Журнал результатов осмотра работников пищеблока.

РЕШИЛИ:

Членам комиссии по мониторингу питания продолжать регулярно проводить работу по оценке качества блюд и кулинарных изделий, продолжать регулярно вести и заполнять вышеуказанные журналы

Председатель



Узбаева А.Н.

Секретарь



Ибраева А.Ж.