

**Протокол №\_2\_  
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания**

г. Караганда

«27» сентября 2023 г.

**Присутствовали:**

Члены комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)

**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.

**Ход заседания:**

По первому вопросу слушали Апсаямову 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 Тлегенову А.М., председателя комиссии по мониторингу за качеством питания, которая проинформировала присутствующих о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Айман Маратовна 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) Алимжановой А.Р., заместителю директора по ВР, продолжить проводить бракераж согласно графика, с составлением акта.

По третьему вопросу слушали Бектурсынову А.Т., 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:**

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

По четвёртому вопросу слушали Алимжанову А.Р., заместителя директора по ВР, 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:**

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

Председатель

Секретарь



Тлегенова А.М.

Ибраева А.Ж.