

**Протокол
бракеражной комиссии по ШГ №13 «ЭКОС»**

от 04.10.2024г.

Комиссией в составе 3 человек:

1. Токушева Д.Е. –председатель комиссии, зам.директора по ВР
2. Елеусизова Г.Р. –социальный педагог
3. Солдатенкова Н.С. –медработник школы

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 при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся
 4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.
- Технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.
 - Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано неплотное закрытие крышки на банке с готовой продукцией.
 - По итогам проверки соблюдения требований СанПиНа при составлении менюраскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Поступление пищевых веществ и энергии соответствует возрастным физиологическим потребностям детского организма, завтрак в школе составляет 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Обеспечивается оптимальное соотношение пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов составляет 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности составляет 14%, углеводов 55%, липидов 31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка не менее 60%. Пищевые волокна включаются в рацион из расчёта не менее г в сутки. Растительные жиры составляют не менее 30% от общего количества жира. При двухразовом питании ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Учитываются региональные экологигиенические факторы питания, особенно учёт геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).
 - Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая

- Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

Решение:

1. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню.
2. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.
3. Солдатенковой Н.С. медицинской сестре школы, Елеусизовой Г.Р. социальному педагогу, продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновьприготовленной партии.

Председатель
бракеражной комиссии  Токушева Д.Е.

Секретарь  Елеусизова Г.Р.