Протокол

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№1 от 01.09.2024

Присутствовали 5 человек

**Повестка заседания**

1. Организация деятельности бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.
2. Выбор секретаря.
3. Утверждение плана работы бракеражной комиссии.

По первому вопросу выступила А.И. Абросимова. Она предложила выбрать секретаря на этот учебный год. Поступило предложение выбрать Губареву О.А. Вопрос вынесен на голосование (проголосовали единогласно за)

 Затем Антонина Ивановна проинформировала присутствующих о правилах работы бракеражной комиссии и познакомила с методическими рекомендациями по организации питания школьников.

По второму вопросу выступила А.И. Абросимова, представила проект плана работы бракеражной комиссии на обсуждение. О.А. Губарева предложила внести пункт о наличии контрольного блюда

**Решение**

1. Назначить секретарем бракеражной комиссии Губареву О.А.
2. Принять к сведению информацию о работе бракеражной комиссии и руководствоваться методическими рекомендациями при работе.
3. Утвердить план работы с дополнением.

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева

Протокол

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№2 от 04.10.2024

Присутствовали 4 человека (отсутствовала Зуева А.Н.)

**Повестка заседания**

1. Проверка состояния пищеблока и обеденного зала

Проверяли санитарное состояние пищеблока на 11.00 и обеденного зала в течение дня.

В ходе проверки выявлено:

1. В пищеблоке чисто, во время проверки мыли тестомес. Кастрюли моются по мере их опустошения. Посуда моется после каждой смены приема пищи в посудомоечной машине.
2. Состояние обеденного зала в 11.00 было чистым: столы протерты, пол вымыт. В 13.30 пол был не очень чистый, вовремя не протерли пролитый чай.

**Решение**

1. Состояние пищеблока считать удовлетворительным.
2. Состояние обеденного зала считать удовлетворительным, техничке мыть пол после каждой смены приема пищи.

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева

**Протокол**

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№3 от 08.11.2024

Присутствовали 5 человек

**Повестка заседания**

1. Проверка состояния помещений для хранения продуктов.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильники для хранения мясной, молочной и иной скоропортящейся продукции а также холодильник для хранения суточных доз готовых продуктов чистые, график размораживания и уборки имеется.
2. Помещение для хранения овощей и фруктов чистое. Во время проверки использовалась картофелечистка.

**Решение**

Признать состояние помещений для хранения продуктов удовлетворительными.

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева

**Протокол**

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№4 от 09.12.2024

Присутствовали 4 человека (отсутствовала Боженова Т.В)

**Повестка заседания**

1. Контроль проведения уборок помещений пищеблока
2. Контроль качество обработки и мытья посуды

В ходе проверки выявлено: помещения пищеблока убираются ежедневно, а в пятницу проводится генеральная уборка.

На момент проверки в помещении, где происходит работа с тестом, на полу было немного муки (повар выпекал булочки). В остальных цехах было чисто.

Посуда обрабатывается в соответствии с требованиями. На момент проверки были замочены в растворе стаканы, работала посудомоечная машина.

**Решение**

Признать работу работников пищеблока по проведению уборок помещения и обработки и мытья посуды признать удовлетворительным.

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева

**Протокол**

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№5 от 16.01.2025

Присутствовали 5 человек

**Повестка заседания**

1. Проверка состояния пищеблока и обеденного зала

Проверяли санитарное состояние пищеблока на 12.00 и обеденного зала в течение дня.

В ходе проверки выявлено:

1. В пищеблоке чисто, во время проверки работала мясорубка. Посуда из мармитов сушилась на полке . Посуда моется после каждой смены приема пищи в посудомоечной машине.

2. Состояние обеденного зала в 12.00 было чистым: столы протерты, пол вымыт. По окончании приема пищи учащимися мол промывался с раствором хлоромина.

Решение

1. Состояние пищеблока считать удовлетворительным.

2. Состояние обеденного зала считать удовлетворительным.

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева

**Протокол**

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№6 от 14.02.2025

Присутствовали 4 человека (отсутствовала О.А.Губарева)

**Повестка заседания**

1. Проверка состояния помещений для хранения продуктов.
2. Температурный режим блюд

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильники для хранения мясной, молочной и иной скоропортящейся продукции а также холодильник для хранения суточных доз готовых продуктов чистые, график размораживания и уборки имеется. Помещение для хранения овощей и фруктов чистое. Во время проверки использовалась овощерезка.
2. Мармиты работают, температура блюд поддерживается постоянная.

**Решение**

1.Признать состояние помещений для хранения продуктов удовлетворительными.

2. Температурный режим блюд удовлетворительный

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева

**Протокол**

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№7 от 15.03.2025

Присутствовали 5 человек

**Повестка заседания**

1. Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
2. Проверка санитарного состояния пищеблока

В ходе проверки выявлено:

1. Продукты хранятся в соответствии с правилами хранения. Все холодильники в рабочем состоянии и чистые.
2. В пищеблоке чисто. В хлебном цеху немного крошек на столе (повар недавно резал хлеб).

**Решение**

1. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.
2. Состояние пищеблока считать удовлетворительным.

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева

Протокол

бракеражной комиссии МБОУ Кытмановской СОШ №1

№8 от 5.04.2025

Присутствовали 5 человек

Повестка заседания

1. Температурный режим готовых блюд
2. Санитарное состояние мойки

В ходе проверки выявлено:

1. Готовые блюда хранятся в мармитах, где поддерживается постоянная температура. Третьи блюда (компот, сок) разлит в стаканы и хранится в холодильной камере и на раздаче.
2. Во время проверки работала посудомоечная машина. В мойках посуды не было, мойки чистые. Пол чистый. Сухая посуда расположена на сушках.

Решение

1. Температурный режим готовых блюд соблюдается.
2. Санитарное состояние мойки удовлетворительное

Председатель комиссии: А.И. Абросимова

Секретарь: О.А.Губарева