**Бракераж комиссиясының отырыстары күні:**

**Хаттама № 1**

**Күні:01.09.2023 ж.**

Қатысқандар:

Мектеп директоры: К.Б. Қожахметов

Мед.қызметкер: Г.М. Иманбаева

ДТІЖО: Е.В.Женихова

ДТІЖО: С. К.Заркымова

ҚС төрағасы: А.Бабай

Ата-аналар ком. төрағасы: Э.З.Амандосова

**Күн тәртібі:**

1 Асханада дайындалған өнімнің сапасын бақылау нәтижелері туралы (ДТІО Женихова Е. В.)

2. Дайын өнімді өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау туралы (мектеп мед. қызметкері Иманбаева Г.М.)

3. Азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары және асхананың жай-күйі туралы (Ата-аналар комитетінің төрайымы:Э.З.Амандосова)

**Отырыс барысы:**

1. Бірінші мәселе бойынша Е. В. Женихова дайын тағамды бракераждау, тамақ дайындаудың технологиялық әдістерін орындау туралы ақпаратпен сөз сөйледі. Е. В. Женихова барлық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, иісі, түсі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның құнарлығы, температурасы) тамақтану үшін дайындалған тағамдардың сапасын күн сайын бағалау жүргізілетінін хабарлады. Тағамдарды бракераждау тамақ қабылдау басталғанға дейін жүргізіледі, тәуліктік сынамалар алынады. Қолданылатын ыдыс-аяқтың сынығы, зақымы жоқ, қалыпты.

**Шешім қабылдады:** бракераж комиссиясының мүшелері тағамдардың сапасын бағалауды жалғастыра берсін. Орындау мерзімі: тұрақты.

2.Екінші мәселе бойынша мектеп медбикесі Г. М. Иманбаева сөз сөйледі. Дайын тамақ өнімдерін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтауы туралы. Ол термиялық өңдеу процесінің реттілігі нормалар мен талаптарға сәйкес келетінін хабарлады. Мәзір толығымен сәйкес келеді, тағамды әзірлеу техникасы жақсы. Тамақты өңдеудің дұрыстығы тексерілді. Тамақ дайындау кезінде тағамдық қоспалар қолданылмайды. Қызметкерлер санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтайды.

Шешімі: күн сайын тамақ дайындау процесін және бөлінген тағамдарды бақылау. 3.Үшінші мәселе бойынша ата-аналар комитетінің төрағасын тыңдады. Ата-налар төрағасы Амандосова Э.З. мектеп асханасында азық-түлік сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттарын сақтау туралы сөз сөйледі. Ол азық-түлікті сақтауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар сақталатынын, сондай-ақ дайын өнімнің бракераж журналы уақтылы жүргізіліп жатқанын атап өтті. Бракераждық комиссияның барлық мүшелеріне дайын өнімнің бракраждық журналының толтырылуын, өзге де құжаттарды үнемі қадағалап отыруды шештік.

Комиссия төрағасы К.Б. Қожахметов

Хатшы: Е.В. Женихова

**Протокол**

**заседания бракеражной комиссии № 1**

**дата: 01.09.2023 г.**

**Присутствовали человек**

Директор школы: К.Кожахметов

Мед.работник: Г.Иманбаева

Зам.директора ВР Е.Женихова

Зам.директора ВР С.Заркымова

Председатель ПС А. Бабай

Председатель род.комитета Э.Амандосова

**Повестка:**

1 О результатах контроля за качеством продукции, приготовленной в столовой (ЗДВР Женихова Е.В.)

2 О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции (мед.работник школы Иманбаева Г.М.)

3 О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов и состояния столовой (председатель род.комитета Амандосова Э.З.)

**Ход заседания:**

1. По первому вопросу выступила ЗДВР Женихова Е.В., с информацией о проведении бракеража готовой пищи, выполнение технологических методов приготовления блюд. Женихова Е.В. сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд для питания по всем показателям (внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж блюд проводится до начала приема пищи, суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме.

**Решили:** Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд продолжить. Срок исполнения: постоянно.

2.По второму вопросу выступила мед.работник школы Иманбаева Г.М. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции питания. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Меню выполнено полностью, оценка приготовления хорошая. Проверена правильность обработки пищи. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками соблюдаются.

**Решили:** Ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

3.По третьему вопросу слушали председателя род.комитета Амандосову Э.З. о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания соблюдаются, так же отметила, что своевременно ведется бракеражный журнал готовой продукции.

**Решили:** Всем членам бракеражной комиссии регулярно контролировать заполнение браекражного журнала готовой продукции, иные документы.

Председатель комиссии К.Кожахметов

Секретарь: Е.В. Женихова