

ПРОТОКОЛ №3 от 14.01.2022 г.

Заседания комиссии по мониторингу качества питания (бракеражной комиссии)

Присутствовали: Горшенина Е.В.
Нурпеисов Д.Б.
Лебедева И.Н.
Бультрикова Р.А.
Дандыбаев Д.М.
Насырова Г.Х.
Таран И.А.

Повестка:

1. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.
2. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.
3. Комплексная проверка состояния пищеблока.

1.1. Слушали: По первому вопросу слушали медицинского работника колледжа Бультрикову Р.А., которая донесла, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается студентам, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты. Контроль за готовой продукцией осуществляет медицинский работник вместе с членами бракеражной комиссии. Качество готовой продукции контролируют по журналу органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий и по наличию взятых суточных проб. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбираются в чистую обработанную кипячением стеклянную посуду с крышкой. Гарниры отбираются в отдельную посуду и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от + 20С до +60С. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов. Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества. Выход блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню. Для контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена. Весы на пищеблоке соответствуют метрологическим и эксплуатационным требованиям: точные, устойчивые, чувствительные, надежные. Нормы расхода продуктов на одного студента соответствуют технологическим картам, из которых составляется картотека блюд.


1.1.Решение: Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий, закладки продуктов, выход блюд.

2.1. Слушали: По второму вопросу слушали заведующую хозяйством Лебедеву И.Н., которая пояснила, что соблюдаются санитарно-гигиенические требования пищеблока, инвентаря и оборудования. Ежедневно проводится контроль за состоянием пищеблока, также один раз в месяц проводится генеральные уборки в соответствии с графиком утвержденным директором колледжа.

2.1. Решение: Продолжить ведение актов мониторинга за качеством питания студентов.

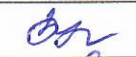
3.1. Слушали: По третьему вопросу слушали медицинского работника колледжа Бультрикову Р.А., которая довела до всех присутствующих состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока, маркировки посуды, хранение продуктов питания, внешний вид работников пищеблока, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено

3.1. Решение: Мониторинговой комиссии продолжить в течение учебного года контроль за технологией приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, санитарно - гигиеническим состоянием пищеблока.

Горшенина Е.В.  _____

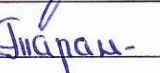
Нурпеисов Д.Б.  _____

Лебедева И.Н.  _____

Бультрикова Р.А.  _____

Дандыбаев Д.М.  _____

Насырова Г.Х.  _____

Таран И.А.  _____