

**ПРОТОКОЛ № 2**  
**заседание комиссии над качеством питания учащихся**  
**в школьной столовой**

от 09.09. 2022 года

Присутствовали 4 человека

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Контроль и заполнение документации (Журналы; бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции, здоровья, учёта температурного режима холодильного оборудования).

**СЛУШАЛИ:**

По первому вопросу «Контроль и заполнение документации (Журналы; бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции, здоровья, учёта температурного режима холодильного оборудования)» слушали члена родительского комитета Н.Л.Анпилову, она отметила, что при проведении проверки использовали проверочные листы. Проверочные листы содержат вопросы-требования, которые необходимо соблюдать в соответствии с санитарными правилами и техническими регламентами. В вопросы проверочного листа входят требования по ведению журналов, предусмотренных СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее — СанПиН 2.3.6.1079-01) и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее — Технический регламент): журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнала бракеража готовой продукции; журнала здоровья; журнала учета температурного режима холодильного оборудования.

Эти журналы являются учетными формами. В них фиксируют результаты производственного контроля организации питания. Рассмотрены особенности ведения каждого журнала.

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И**  
**ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ.**

Журнал необходим для контроля качества поступивших продуктов и соблюдения их сроков годности. Согласно п. 15.1 СанПиН 2.3.6.1079-01 повар обеспечивает ведение бракеражных журналов, Необходимость ведения бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья. В СанПиН 2.3.6.1079-01. Однако, как правило, в него вносятся только скоропортящиеся продукты и сырье.

### ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Перед тем как готовые блюда поступят к употреблению, обязательно проводят органолептическую оценку их качества (п. 9.1 СанПиН 2.3.6.1079-01). Для этого приказом директора назначено лицо, ответственное за проведение такой оценки и ведение журнала бракеража готовой продукции. В журнале бракеража готовой продукции указывается полный перечень блюд, готовящихся к реализации, дата и время их изготовления, результаты органолептической оценки с описанием внешнего вида (цвет, консистенция, наличие инородных примесей, следов плесени и т. п.), запаха и вкуса.

### ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ

Журнал здоровья или «Журнал осмотра на гнойничковые заболевания». Повара ежедневно перед началом работы проходят осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний (п. 13.5 СанПиН 2.3.6.1079-01)

Такой осмотр проводить ответственное должностное лицо, назначенное приказом директора школы. Если на коже выявлены гнойнички, нагноившиеся порезы, ожоги, ссадины, есть катаральные явления (насморк, кашель, гиперемия зева, боль в горле), работник к выполнению своих должностных обязанностей не допускается. Он может быть направлен в медицинскую организацию для последующего лечения с выдачей больничного листа.

Отметку о состоянии здоровья надо делать напротив каждой фамилии. По итогам осмотра под списком работающих (он должен соответствовать списочному составу поваров с указанием отсутствующих в этот день) делается запись — указывается число осмотренных, в том числе здоровых и выявленных больных, а также рекомендации по направлению больных на лечение. Под данной записью должны поставить свои подписи: ответственный за проведение медицинского осмотра.

### ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Журнал учета температуры холодильного оборудования — это санитарный документ установленной формы. Предметом учёта является температура рабочего холодильного оборудования: камеры и холодильные помещения, любые отдельностоящие холодильники. Титульный лист содержит название фирмы и временной промежуток (дата начала и конца ведения журнала).

Такой отчетный документ, как журнал учета температурного режима холодильного оборудования, является обязательным условием для эксплуатации холодильного оборудования промышленного и торгового назначения.

Журнал температурного режима холодильника необходим для тщательного и точного отслеживания температуры, при которой производится хранение определенных продуктов, товаров, изделий. Помимо этого, его функцией

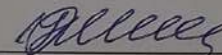
является предоставление отчетности о проведенных контрольных мероприятиях в надзорные органы при проверках. Также сюда вносятся сведения о нарушениях температурных режимов, периодах разморозки, отсутствии электрического питания, поломках, которые были зафиксированы в процессе работы. Соответственно, любые нарушения в ведении сопроводительной документации могут негативно повлиять и на репутацию организации, и на ее успешную работу в будущем.

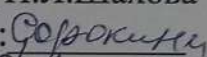
**ВЫСТУПИЛА:**

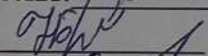
Шахова Н.Л., заместитель директора по ВР, которая проинформировала присутствующих о том, в школе ведутся все необходимые журналы, заполняются своевременно по этому вопросу замечаний нет.


**РЕШИЛИ:**

Принять к сведению информацию, о рассмотренных формах журналов обязательных к заполнению, поскольку предусмотрены требованиями действующих нормативно-правовых актов. Своевременное и правильное ведение журналов позволит не только обеспечить соблюдение положений санитарных норм и правил, но и надлежащим образом организовать внутренний контроль безопасности производимой готовой продукции.

Заместитель директора по ВР:  Н.Л.Шахова

Председатель родительского комитета школы:  А.А. Сорокина

Ответственная за питание учащихся:  Н.В. Бредихина

Член родительского комитета школы:  Н.Л. Анпилогова