

Протокол заседания бракеражной комиссии № 3 от 14. 03. 2023г.

Присутствовало 4 члена комиссии.

Повестка заседания : 1. Санитарное состояния пищеблока .

2. Хранение, подготовка и термическая обработка овощей.

По повестке выступила врач педиатр Нагорняк Л.К. - председатель бракеражной комиссии. Она сказала, что проверка пищеблока школы согласно положению о бракеражной комиссии и « Санитарно – эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» (Сан Пин 2.3/2.4.3590-20) проводится по плану – 1 раз в четверть. Ежедневно проводится бракераж готовой продукции с занесением результатов в бракеражный журнал. Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется постоянно. С учетом перехода на весеннее – летнее меню в рационе будет больше овощей. Овощи являются важнейшими источниками витаминов, минеральных веществ и углеводов. Норма овощей (свежих, мороженных, консервированных, включая соленые квашенные(не более 10% от общего количества овощей) в т.ч. томат – пюре, зелень 280-320 г. в день. Картофеля – 187г. для разных возрастных групп. Ассортимент блюд школьных столовых, их рецептура и технология определяются Сборником рецептур блюд для питания школьников, утвержденным Роспотребнадзором. Значительное место в меню должны занимать салаты из сырых овощей. Заправляются салаты растительным маслом. Готовят салаты как витаминные, так и картофельные, венегрет , икру овощную. Значительное место занимают картофельные супы и овощные. Овощные блюда готовят по обычной технологии преимущественно в отварном или припущенном виде (картофель и капуста отварные и тушеные(овощное рагу). Правильное хранение овощей может предупредить множество заболеваний, одно из них иерсинеоз, одним из разновидностей я является псевдотуберкулез. В естественных условиях псевдотуберкулезом болеют многие виды млекопитающих и птиц Однако основным резервуаром возбудителя и источником заболевания для человека являются грызуны. Они инфицируют своими выделениями продукты питания и воду, где возбудитель не только сохраняется, но и размножается. Другим резервуаром для размножения является почва. Человек источником псевдотуберкулеза не является. В основном это заболевание встречается в весенний период, когда овощи, закупленные с осени хранятся с нарушением хранения и сроков реализации, особенно капусты. По плану необходимо провести проверку пищеблока. Нужно усилить контроль за соблюдением требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции и по изготовлению блюд из овощей без термической обработки. Осуществлять контроль за периодичностью и качеством осуществления дератизационных мероприятий в складских помещениях. Запретить использование для приготовления блюд без термической обработки овощей урожая прошлого года. С 1 марта текущего года. Обеспечить контроль за прохождением проф. мед осмотров работниками пищеблока.

Решение: 15.03.2022г. Провести проверку санитарного состояния помещений пищеблока с учетом помещений для хранения овощей. Обратит внимание на сроки реализации продуктов овощей. Провести проверку термической обработки овощей и приготовления блюда согласно меню на 15.03.23г. Решение принято единогласно.

Председатель: Нагорняк Л.К. – врач педиатр. ----- *Л.К. Нагорняк*

Председатель профсоюзного комитета --Якунина Л.Л. ----- *Л.Л. Якунина*

Зам директора по ПМПс :Артемова ОВ ----- *О.В. Артемова*

Мед.сестра: Посысаева М.Р. ----- *М.Р. Посысаева*