

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Мурзилка» с. Верхнекурбанное»
Симферопольского района Республики Крым
297524, Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Верхнекурбанное, ул. Подгорная, д.1
тел. 33-72-81, E-mail: ira.loseva.1965@mail.ru, ОКПО 00826316

Протокол № 2

Заседания бракеражной комиссии

с.Верхнекурбанное

01.10.2021 г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ: заведующий Кругликова А.В.,

ПРИСУТСТВОВАЛИ: 4 человека

ОТСУТСТВОВАЛИ: -

СЕКРЕТАРЬ: старший воспитатель Акимочкина Ю.А.

Повестка дня:

1. О соответствии объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников
2. Об осуществлении контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи
3. О правильности составления ежедневного меню.

СЛУШАЛИ:

1. Медицинскую сестру Куртумерову Р.С., она рассказала, что в сентябре, объем приготовленного питания соответствует объему разовых порций и количеству воспитанников согласно меню на 07.09.2021 г. Количество присутствующих детей 100 человек. Масса порционных блюд (на обед, согласно меню, рыба тушеная с овощами) соответствовала выходу блюда. 10 порций готового блюда весом 1 кг.200 гр., что соответствует норме детей от 3 до 7 лет (выход 120 гр.на ребенка).Блюдо допущено к выдаче, нарушений в приготовлении пищи нет.
2. Медицинскую сестру Куртумерову Р.С., она рассказала, что сроки реализации продуктов питания соблюдаются. Комиссией проверены сроки реализации: молока, творога, сока, круп.
3. Медицинскую сестру Куртумерову Р.С., она рассказала, что при составлении меню дневного рациона распределяется питание в процентном отношении (завтрак и ужин по 25%, обед 35- 40%, полдник 15-10% всей суточной калорийности пищи). Одним из важнейших условий правильно составленного меню является максимальное разнообразие блюд, с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные, свежие фрукты и овощи в натуральном виде и в виде салатов. Кроме того, учитываются имеющиеся данные о совместимости продуктов и наилучшем сочетании блюд. При составлении меню принимаются также во внимание сложившиеся традиции и привычки. Как правило, меню составляют на 10 дней. Учитывается, что одни продукты,

входящие в утвержденные наборы продуктов, включаются в меню ежедневно, а другие — через день или 2-3 раза в неделю. Так, ежедневно используется мясо, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, хлеб. В то же время рыба, яйца, сыр, творог, сметана дается через 2-3 дня, но в увеличенных количествах, строго компенсирующих их отсутствие в меню в предыдущие дни.

РЕШИЛИ:

1. Информацию принять к сведению.
2. Продолжать осуществлять контроль за сроком реализации продуктов.
3. Соблюдать правильность составления ежедневного меню.


ГОЛОСОВАЛИ:

« За » - 4 человека

« Против » - 0 человек

« Воздержались » - 0 человек

Председатель  А.В.Кругликова

Секретарь  Ю.А.Акимочкина