

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**КГУ «Основная средняя школа №14 отдела образования города Костаная» Управления**  
**образования акимата Костанайской области.**

от 14.12.2022 года № 4

Присутствовало: 6 человек

**Председатель комиссии:** директор школы *Аленов Е.К.*

Заместитель председателя: зам. по ВР *Жалтенова М.Д.*

**Члены комиссии:**

Председатель профсоюзного комитета: *Искужинова Г.И*

Председатель родительского комитета: *Турченко А.В.*

Социальный педагог: *Крамаренко Е.В.*

Медицинский работник школы: *Кубекова Т.К.*

Приглашенные – 0.

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи(снятие пробы), выполнение технических норм в приготовлении пищи в приготовлении блюд.
3. Соблюдение норм Сан ПиНа. Качество питания.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приемкой продукции.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

Выступила председатель родительского комитета Турченко А.В. о работе школьной столовой в целом, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Также Турченко А.В. отметила проведение на ежедневной основе оценку качества приготовленных блюд, подлежащих реализации.

**Решение:**

- Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и выпечки.
- Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

**Срок:** постоянно.

**Председатель комиссии:** (Печать и подпись имеется)

**Аленов Е.К.**

## АКТ

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 14 декабря 2022 года

#### **Комиссия в составе:**

*Аленов Е.К.* – директор школы

*Жалтенова М.Д.* – заместитель директора по ВР

*Крамаренко Е.В.* – социальный педагог

*Кубекова Т.К.* – медицинская сестра

*Турченко А.В.* – представитель родительской общественности

*Бракеражная комиссия* осуществила проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Дети питаются с удовольствием. Приготовление блюд производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах, вес готового блюда, химический состав, калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
4. Также были проверены сроки годности всей продукции, которая расположена на витрине. Проверенная продукция соответствует нормам.

**Председатель комиссии:** (Печать и подпись имеется)

**Аленов Е.К.**