

## ПРОТОКОЛ

### заседания бракеражной комиссии

КГУ «Основная средняя школа №14 отдела образования города Костаная» Управления  
образования акимата Костанайской области.

от 10.10.2022 года № 2

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.
2. Проведение бракеража готовой пищи(снятие пробы)
3. Соблюдение норм Сан ПиНа. Качество питания.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приемкой продукции.

### ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

Выступила медицинская сестра с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Ежедневно присутствует разнообразное меню.

#### **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 10 Октября 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. В меню не допускается повторения одних и тех же блюд или кулинарных в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.
5. Также были проверены сроки годности всей продукции, которая расположена на витрине. Проверенная продукция соответствует нормам.

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

**Аленов Е.К.**