

Протокол № 2
Заседания бракеражной комиссии от 04.10.2024 года

Место проведения: город Костанай, КГУ «Основная средняя школа №14 отдела образования города Костаная» УОАКО.

Время проведения: 17 ч. 30 мин.

Дата проведения: «27» октября 2024 года

Присутствовали: 5 человек члены бракеражной комиссии

1. Медицинский работник школы (по согласованию): Кубекова Т.К.
2. Заместитель директора по ВР : Шудабаева Ж.Ж.
3. Социальный педагог: Алдамасова А.Ж.
4. Председатель профсоюзного комитета: Тканова СА.
5. Председатель попечительского совета: Турченко А.В.

Повестка дня

1. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню раскладки (меню требования) в циклическом меню. Качество питания учащихся. Социальный педагог Абдурахитова А.Н.

2. Соблюдение требований к условиям срока хранения и приемки продукции. Медицинский работник школы (по согласованию): Кубекова Т.К.

По первому вопросу выступила Социальный педагог: Абдурахитова А.Н. которая пояснила, что в ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню. При разработке меню учитывается продолжительность пребывания учащихся, их возрастная категория. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день (последующие 2-3 дня). Также проверено качество питания учащихся. В рационе имеются салаты, первое, второе блюда и напитки. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы, готовой продукции, отработанные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов. Контроль за суточными пробками осуществляет медицинский работник. За данный период нарушений по суточным пробкам не обнаружено. Запрещенных продуктов в наличии и использовании нет.

По второму вопросу выступила медицинский работник школы (по согласованию): Кубекова Т.К., которая пояснила, что в складских помещениях проведена проверка хранения овощей, сыпучих продуктов, скоропортящихся продуктов. В ходе проверки выявлено: санитарное состояние складского помещения хранения овощей, сыпучих продуктов, скоропортящихся продуктов в норме, все требования выполняются. Для овощей есть отдельные тары. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильном оборудовании, для контроля температуры имеется термометр. Есть маркировка продуктов. В наличии имеются документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции и

продовольственного сырья (сертификаты на мясную и молочную продукцию и т.д.). Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

На основании вышеизложенного по первому и второму вопросу РЕШИЛИ: Продолжить контроль за соблюдением условий и сроков хранения и приемки продукции.

За данное решение проголосовали:

«ЗА»-5 голосов;

«ПРОТИВ»- 0 голосов.

Коммунальное Государственное учреждение «Основная средняя школа №14 отдела образования
города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области

Акт бракеражной комиссии

04 октября 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Шудабаева Ж.Ж заместитель директора по воспитательное работе;
2. Кубекова Т.К. - медицинский работник школы (по согласованию);
3. Алдамасова А.Ж. – социальный педагог;
4. Тканова С.А. – председатель профсоюзного комитета;
5. Турченко А.В. – представитель родительского комитета (по согласованию);

составила настоящий акт о том, что 04 сентября 2023 года в 09:50 часов была проведена проверка работы пищеблока, качество приготовленных блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой.

Акт бракеражной комиссии

1. Рацион питания соответствует / не соответствует утверждённому меню.

Меню на день

Дата	Меню	Норма (г)	Выдано (г)	Результат
13.06.2025	Борщ со сметаной	250	250	норма
13.06.2025	Каша гречневая с маслом	180	180	норма
13.06.2025	Тефтели из говядины	90	90	норма
13.06.2025	Компот из сухофруктов	200	200	норма
13.06.2025	Хлеб пшеничный	40	40	норма

2. Контрольное взвешивание порций показало, что нормы соблюдены

3. Рекомендации:

- - Следить за температурным режимом хранения готовых блюд.
- - Проверить срок годности сметаны.

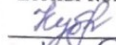
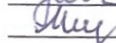
Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой.

Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Блюда имеют приятный вкус. Имеется перспективное меню на две недели, в соответствии ежедневное меню. В уголке потребителя вывешены ежедневное меню.

Имеются в наличии технологические карты на всеготавливаемые блюда. Калькуляция составлена правильно

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Члены комиссии:

 Кубекова Т.К.
 Алдамасова А.Ж.
 Тканова С.А.
 Турченко А.В.
 Шудабаева Ж.Ж.