

Протокол № 5
Заседания бракеражной комиссии от 15.01.2025 года

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

Время проведения: 17 ч. 30 мин.

Дата проведения: «27» января 2025 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: Абдурахитова А.Н.
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 пробами осуществляет медицинский работник. За данный период нарушений по суточным пробам 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.

Члены комиссии:

Кубекова Т.К.

Шудабаева Ж.Ж.

Абдухаитова А.Н.

Тканова С.А.

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

Акт бракеражной комиссии

04 январь 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Шудабаева Ж.Ж заместитель директора по воспитательное работе;
2. Кубекова Т.К. - медицинский работник школы (по согласованию);
3. Абдурахитова А.Н. – 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	Овощной суп	200	200	норма
13.06.2025	Макароны отварные	160	160	норма
13.06.2025	Котлета говяжья	90	90	норма
13.06.2025	Чай с лимоном	200	200	норма
13.06.2025	Хлеб пшеничный	35	35	норма

2. Контрольное взвешивание порций показало, что порции соответствуют норме

3. Рекомендации:

- - Проверить наличие санитарных журналов.
- - Проводить маркировку контейнеров с остатками пищи.

3. Рекомендации:

- - Обратить внимание на равномерность раздачи порций.
- - Проверить срок годности киселя.

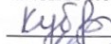
Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой.

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.
 Абдухитолва А.Н.
 Тканова С.А.
 Турченко А.В.
 Шудабаева Ж.Ж.