

Протокол № 1
Заседания бракеражной комиссии от 11.09.2025 года

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

Время проведения: 17 ч. 30 мин.

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: Яншаева И.С
4. Председатель профсоюзного комитета: Тканова СА.
5. Председатель попечительского совета: Турченко А.В.

Повестка дня

Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню раскладки (меню требования) в циклическом меню. Качество питания учащихся. Социальный педагог Яншаева И.С

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

По первому вопросу выступила Социальный педагог: Яншаева И.С, которая пояснила, что в ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню, имеется акт замены рыбной котлеты с пюре на плов с курицей. 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 имеется 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 пробам осуществляется 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).

Членами комиссии была дана рекомендация: обновить маркировку кастрюль для учета и контроля блюд.

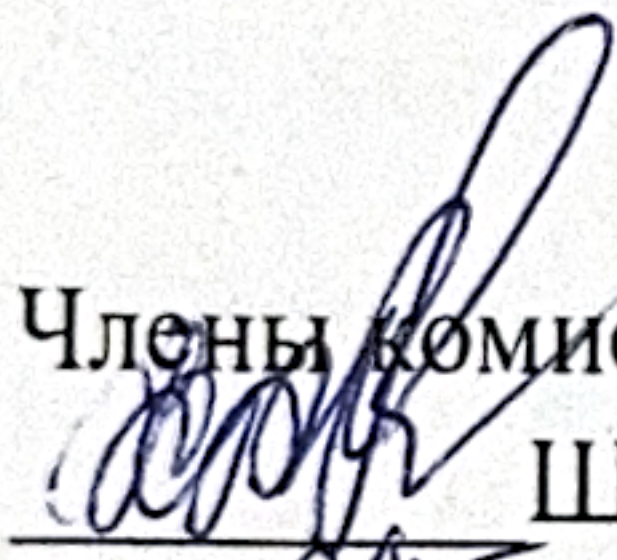
На основании вышеизложенного по первому и второму вопросу РЕШИЛИ: Продолжить контроль за соблюдением условий и сроков хранения и приемки продукции.

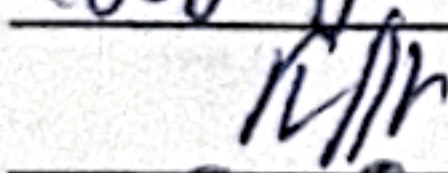
За данное решение проголосовали:

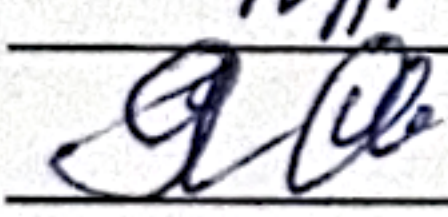
«ЗА»-5 голосов;

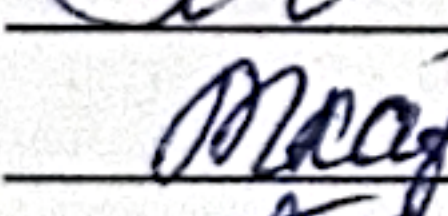
«ПРОТИВ»- 0 голосов.

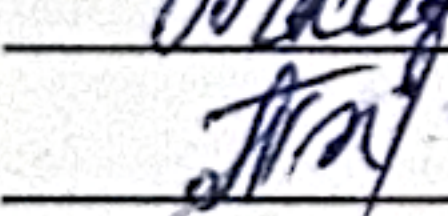
Члены комиссии:

 Шудабаева Ж.Ж

 Кубекова Т.К.

 Яншаева А.Ж.

 Тканова С.А.

 Турченко А.В.