

Протокол №4
Заседания бракеражной комиссии от 27.03.2024 года

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

Время проведения: 17 ч. 30 мин.

Дата проведения: «27» марта 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:** Нурмагамбетова З.М.
4. **Председатель профсоюзного комитета:** Тканова С.А.
5. **Председатель попечительского совета:** Турченко А.В.

Повестка дня

1. **Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню раскладки (меню требования) в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся./ Социальный педагог: Нурмагамбетова З.М.**
2. **Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции./ Медицинский работник школы (по согласованию): Кубекова Т.К.**

По первому вопросу выступила Социальный педагог: Нурмагамбетова З.М., 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 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 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.