ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
№ 1 КГУ ОШ с.Арнасай от 22 .09.2023 года

Присутствовали: 7 человек

Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай .

Члены комиссии: Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.

2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.

3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с цикличным меню.

4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Выступили:

Председатель бракеражной комиссии Молешкова Е.А.,которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда.

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая

Scanned with AnyScanner

содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая.

Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).Все продукты свежие. Не на все продукты имеются сертификаты

С 4 сентября 2023 года в школе организованно бесплатное горячее питание для учащихся с 1 класса по 4 класс, всего 56 детей. . из фонда всеобуча бесплатное питание предоставлено 5 учащимся, несколько человек в процессе сбора документов.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены.

3.Зав.производством столовой

- строго указать на своевременность предоставления сертификатов соответствия на продукты питания.

Председатель бракеражной комиссии : .Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И.

Савватиев В.И.

Братченко М.А.

Кекель Л.С.

Scanned with AnyScanner

ПРОТОКОЛ ,
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

№ 2 КГУ ОШ с.Арнасай от 24.10.2023 года

Присутствовали: 5 человек

Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай

Члены комиссии: Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

попечительского совета,

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.
2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.
3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню - требования) и соответствие с цикличным меню.
4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Выступили:

Председатель бракеражной комиссии Молешкова Е.А.,которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки, выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих , реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда.

Питание в школьной столовой организованно согласно Санитарных правил « Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и

Scanned with AnyScanner

минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая. Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).Все продукты свежие. На все продукты имеются сертификаты

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре Рамазановой В.М.:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены.

Председатель бракеражной комиссии : Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И.

Савватиев В.И.

Братченко М.А.

Кекель Л.С.

Scanned with AnyScanner

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

№ 3 КГУ ОШ с.Арнасай от 22.11.2023 года

Присутствовали: 7 человек

Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай

Члены комиссии : Абдина З.Ж...-зам.директора по ВР,

Рамазанова В.М.- медицинской сестры,

Зайцева А.И..-заведующая столовой;

Братченко М.А.-член родительского комитета;

Кекель Л.С.- член родительского комитета;

Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.

2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.

3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с цикличным меню.

4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Выступили:

Член бракеражной комиссии Рамазанова В.М .которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Журналы медицинского осмотра работников столовой, проверки органолептических качеств пищи, бракеражный журнал приема продуктов в наличии и ведутся регулярно

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда.

Питание в школьной столовой организовано согласно Санитарных правил « Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76,приказа Министра здравоохранения РК от 17.02.2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных

правил.Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», с внесенными изменениями согласно приказа № 58 от 5.04.2023 года.

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии.

В настоящий момент в школьной столовой питаются 56 учащихся с 1 по 4 класс, 14 детей по программе всеобуч, и 50 детей платно. Имеется ежедневное меню, заверенное руководителем учебного заведения. Так же имеется буфетное питание.

Scanned with AnyScanner

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ч.то соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов. Овощи используются выращенные на школьном огороде.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая.

Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы). Все продукты свежие. Контрольная порция отбирается поваром регулярно, и храниться в холодильнике 48 часов.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре Рамазановой В.М.:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены.

3.Начальнику столовой – в помещении для хранения продуктов постоянно поддерживать порядок, при закладке продуктов в морозильную камеру-соблюдать товарное соседство продуктов

-при приготовлении пищи неукоснительно соблюдать сан.эпид нормы, руководствоваться технологическими картами приготовления блюд.

Председатель бракеражной комиссии : Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж.

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И.

Савватиев В.И.

Братченко М.А.

Кекель Л.С.

Scanned with AnyScanner

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
№ 4 КГУ ОШ с.Арнасай от 25.12.2023 года

Присутствовали: 7человек

Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай

Члены комиссии: Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.
2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.
3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с перспективным меню.
4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Выступили:
Член бракеражной комиссии Абдина З.Ж.которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Журналы медицинского осмотра работников столовой, проверки органолептических качеств пищи, бракеражный журнал приема продуктов в наличии и ведутся регулярно

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда, с занесением результатов оценки в журнал органолептической оценки блюд.

Питание в школьной столовой организованно согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

Перспективное четырехнедельное меню, утверждено руководителем отдела образования и согласованно с директором школы. Ежедневное меню утверждается директором школы и закреплено на доске документации в столовой.

Scanned with AnyScanner

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов, квашенная капуста.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая.

Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).

Все продукты свежие, завозятся своевременно.

На 25.12.2023г. в школьной столовой было приготовлено:

№пп	Наименование блюд	Выход блюда в г.	Органолептическая оценка блюда
1	Щи из свежей капусты	200-250 г.	Щи густые, наваристые, с зеленью
2	Плов с говядиной	150-200 г.	Плов рассыпчатый, сочный, мясо мягкое
3	Чай черный		Чай сладкий,ароматный
4	Хлеб ржано-пшеничный	20/30/40 г.	Хлеб свежий
5	Мед пчелиный	10 г.	

Столовая посуда частично заменена. Отсутствует запасной комплект посуды для раздачи пищи.

В рамках проведения производственного контроля 6.12.2023 произведен забор проб готовой пищевой продукции на калорийность; воды, овощей и смывов с различных поверхностей и посуды на патогенную флору. Раствор део-хлора и таблетки Део-хлора так же исследованы на активность хлора. В результате проведенных исследований нарушений не выявлено.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре Рамазановой В.М.:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены.

Председатель Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж.

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И..

Братченко М.А.

Кекель Л.С.-

Савватиев В.И.

Scanned with AnyScanner

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
№ 5 КГУ ОШ с.Арнасай от 26.01.2024 года

Присутствовали: 7человек

Председатель комиссии: Молешкова Е.А.-директора КГУ ОШ с.Арнасай

Члены комиссии: Абдина З.Ж.-зам.директора по ВР,
Рамазанова В.М.- медицинской сестры,
Зайцева А.И..-заведующая столовой;
Братченко М.А.-член родительского комитета;
Кекель Л.С.- член родительского комитета;
Савватиев В.И.-член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1.Соблюдение технологии приготовления пищи, норма закладки сырья.
2.Проведение бракеража готовой продукции (снятие пробы),выполнение технологических методов приготовления блюд.
3.Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню -требования) и соответствие с перспективным меню.
4.Соблюдение требований к условиям. срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

Выступили:
Член бракеражной комиссии Абдина З.Ж.которая сообщила:

В школе работает бракеражная комиссия в составе 7 человек .Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

В результате проверки выявлено, что температура и время последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Журналы медицинского осмотра работников столовой, проверки органолептических качеств пищи, бракеражный журнал приема продуктов в наличии и ведутся регулярно

Ежедневно проводиться оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям, внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности, выход блюда, температура подачи блюда, с занесением результатов оценки в журнал органолептической оценки блюд.

Питание в школьной столовой организованно согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

Бракераж пищи проводится ежедневно, до начала отпуска каждой приготовленной партии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям детского организма

Перспективное четырехнедельное меню, утверждено руководителем отдела образования , обновленное с 2024 года

и согласовано с директором школы. Ежедневное меню утверждается директором школы и закреплено на доске документации в столовой.

Scanned with AnyScanner

Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло хлеб, свежая выпечка в виде булочек и ватрушек или подовых пирожков ,свежие овощи или в виде салатов, квашенная капуста.

Меню выполняется полностью. Оценка приготовления блюд высокая.

Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами (используются весы).

Все продукты свежие, завозятся своевременно.

На 26.01.2024г. в школьной столовой было приготовлено:

№пп	Наименование блюд	Выход блюда в г.	Органолептическая оценка блюда
1	Борщ	200-250 г.	Щи густые, наваристые, с зеленью
2	Куры отварные с гречкой рассыпчатой	150-200 г.	Гречка рассыпчатая, сочная, мясо мягкое
3	Чай с молоком		Чай сладкий,ароматный
4	Хлеб ржано-пшеничный	20/30/40 г.	Хлеб свежий
5	Мед пчелиный	10 г.	

Столовая посуда частично заменена. Отсутствует запасной комплект посуды для раздачи пищи.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии :

-обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2.Школьной медицинской сестре Рамазановой В.М.:

-регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания, в том числе по выполнению СанПин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллёзов , соблюдения детьми правил гигиены.

Председатель: Молешкова Е.А.

Члены бракеражной комиссии: Абдина З.Ж.

Рамазанова В.М.

Зайцева А.И..

Братченко М.А.

Кекель Л.С.-

Савватиев В.И.

Scanned with AnyScanner