

Протокол № 1

заседания бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа №2 с. Астраханка»

от 23.09.2023 г.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Информация о наличии санитарных книжек у работников пищеблока
2. Выборы председателя бракеражной комиссии
3. Обсуждение плана работы бракеражной комиссии

1. По первому вопросу выступила медсестра школы Хаметова Ш.Е., сказа о том, что у всех сотрудников столовой имеются санитарные книжки, допуск к работе.
2. В школе создана бракеражная комиссия в составе 11 человек, директора школы, заместителя директора, социального педагога, медицинской сестры, родительской общественности, арендатора, повара. Данная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока. Председателем комиссии, путем обсуждения всеми членами комиссии, был избран директор школы Магзумов Б.Б..
3. В ходе обсуждения, был составлен план работы бракеражной комиссии, в котором необходимо охватить следующие пункты: график питания столовой, график дежурства, контроль сроков реализации продуктов, контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Решили:

1. По первому вопросу информацию принять к сведению. Медицинской сестре следить за состоянием санитарных книжек работников пищеблока.
2. Избрать председателем бракеражной комиссии директора школы Магзумова Б.Б.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии, график питания и дежурства в столовой.

Председатель бракеражной комиссии: Магзумов Б.Б.

Секретарь



Протокол №3

Заседание бракеражной комиссии КГУ «ООШ №2 с.Астраханка»

От 27.03.2024 г

Повестка дня:

1. Результаты рейда бракеражной комиссии о качестве питания школьников.
2. Ознакомление со списком запрещенных продуктов.

1. По первому вопросу выступила завуч по воспитательной работе Каиржанова С.Т. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи обучающимися школы, составлен график дежурства.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно.
3. Имеются все необходимые документы на пищеблоке.
4. В день проверки. рацион питания соответствовал утвержденному меню.

Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, компоты. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

Качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды, кухонного инвентаря.
6. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
7. В каждом холодильнике, морозильной камере имеются градусники (температурный режим выдержан).

2. По второму вопросу выступил заместитель директора по ВР Зайкенов Ш.А., напомнив членам комиссии о том, что имеется список запрещенных продуктов. Пояснив, что данные продукты нельзя использовать в приготовлении блюд и отпускать учащимся. Поварам необходимо готовить пищу согласно утвержденному 4-х недельному меню, соблюдать Ккалории готовых блюд.

РЕШИЛИ:

1. информацию принять к сведению. Школьной медсестре вести своевременный контроль за продуктами питания, используемыми в приготовлении блюд
2. Членам комиссии вести контроль за используемыми продуктами питания.

Председатель бракеражной комиссии: Магзумов Б.Б.

Секретарь:



Протокол №2

Заседание бракеражной комиссии КГУ «ООШ №2 с.Астраханка»

От 19.12.2023 г

Повестка дня:

- 1.Перечень продуктов, используемый для питания учащихся в школе.
- 2.Организация горячего питания во 2 полугодии.

1.По первому вопросу повестки заслушали информацию от медсестры школы о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Так же, ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2. По второму вопросу выступила социальный педагог Класовская Г.П., которая доложила об организации горячего питания на 2 полугодие. В 1 полугодии, согласно утвержденных списков учащиеся из социально-незащищенных слоев населения получают горячее питание из средств фонда всеобуча. Также бесплатное горячее питание получают первоклассники. Имеется 4-х недельное меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях (зима-весна), утвержденное арендаторами столовой А. Сеиловой и согласованное с директором школы Магзумовым Б.Б.. Используется меню по согласованию с ГУ «Отдел образования по Астраханскому району управления образованию Акмолинской области».

Решили:

- 1.Информацию принять к сведению. Школьной медсестре вести своевременный контроль за продуктами питания, используемыми в приготовлении блюд.
- 2.Членам комиссии вести контроль за используемыми продуктами питания.

Председатель бракеражной комиссии: Магзумов Б.Б.

Секретарь:

