

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 08 от 18.04.2025 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 23 им.М.Козыбаева отдела образования акимата г.Костаная» Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 10.00 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Саутбаев Б.Ш. директор школы

Секретарь: Майленова А.А. – зам.директора по ВР

Члены комиссии:

Беркенова С.Е. – медицинский работник (по согласованию)

Социальный педагог- Шершень Ж.Л.

Представитель профсоюзного комитета – Жаксыбаев Е.Е.

Представители родительской и ученической общественности – Мельникова Т.В.,

Миргалиева А.С., Утенова З.Т., Даус Е.В.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

- 1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьного буфета.
- 2.Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу слушали, зав.пищеблоком Маденова А.Ю., которая в своём выступлении отметила, что на 2-е полугодие 2024-2025 учебного года утвержден график питания учащихся 1-11 классов по параллелям.

Со слов заведующей пищеблока питание учащихся организовано по утверждённому СЭС 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется. С целью контроля санитарного состояния буфета, норм и качества питания создана бракеражная комиссия.

Для приготовления горячих блюд и буфетной продукции используется сертифицированная продукция в свежем виде. Вся продукция соответствует санитарным нормам и правилам, а также требованиям по питанию детей.

Разработка сбалансированного меню, учитывающего потребности детей в витаминах и минералах.

Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников.

Были рассмотрены основные моменты наличие необходимого количества комплектов посуды, маркировка инвентаря, наличие сертификатов качества, соблюдение правил хранения товарного соседства продуктов. На весь учебный год в школе

организовано бесплатное одноразовое горячее питание учащимся 1-4 классов за счет средств из фонда всеобща.

По второму вопросу слушали: председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Он сообщила, что 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.

Решили: - работу школы по организации горячего питания школьников –признать удовлетворительной;

-членам бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: мед.работник (по согласованию), зав.пищеблоком.

Рекомендации:

- Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьного буфета и качеством приготовления блюд.
- Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
- Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

Председатель бракеражной
комиссии:



Саутбаев Б.Ш.

Секретарь:

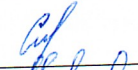


Майленова А.А.

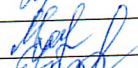
Члены бракеражной комиссии:



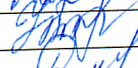
Шершень
Ж.Л.



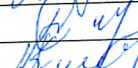
Беркенова С.Е.



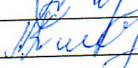
Мельникова Т.В.



Утенова З.Т.



Даус Е.В.



Миргалиева А.Б.