

Протокол № 2
Заседания бракеражной комиссии от 30.11.2023 года
КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

в составе:

Аманжол Р.Е. – председатель бракеражной комиссии
Агубаев Т.Т. - председатель попечительского совета школы
Рыжих Е.П. – председатель профсоюзного комитета
Татымтаева Ж.Х. - медицинский работник
Закрянова А.А. – ЗДВР, ответственный за питание

Повестка дня:

1. Итоги проверки школьной столовой

Ход заседания:

По первому вопросу выступила председатель комиссии Аманжол Р.Е., которая сообщила, что по итогам мониторинга школьной столовой выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В помещении для приготовления пищи (кухне) чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
3. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах».
4. Питание учащихся и работников школы осуществляет ИП «Турлубеков Е.Б.». Питание организовано в соответствии с перспективным меню утвержденным руководителем управления образования Акмолинской области Ш. Оразалиным.
5. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

8. Членами комиссии были опрошены учащиеся среднего и старшего звена школы, которые пришли в столовую. Учащиеся в основном приобретают выпечку, соки, компоты. Реже покупают салаты, вторые блюда.
9. В столовой не хватает оборудования для приготовления и хранения пищи. Директором школы предоставлена очередная заявка на приобретение оборудования № 578 от 08.11.2023 г.

На день проверки 30.11.2023 г., согласно меню, было приготовлено следующее:

| № | День недели | Наименование блюд | Выход блюда, г | | |
|---|-------------|--------------------------------|----------------|-----------|-----------|
| | | | 7-10 лет | 11-14 лет | 15-18 лет |
| 1 | Четверг | Суп бобовый на костном бульоне | 200 | 250 | 250 |
| | | Салат из моркови | 60 | 100 | 100 |
| | | Сок мультивитаминный | 165 | 165 | 165 |
| | | Сузбеше | 75 | 75 | 75 |
| | | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Решение:

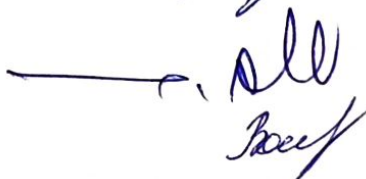
1. Председателю бракеражной комиссии Аманжол Р.Е. обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременно принимать меры по выявлению недостатков.
2. Медработнику Татымтаевой Р.Е. регулярно рассматривать на заседаниях бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований СанПиН, профилактике кишечных инфекций, соблюдении детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии

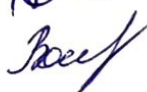


Р.Е. Аманжол

Члены комиссии



Агубаев Т.Т.



Рыжих Е.П.



Татымтаева Ж.Х.



Закарьянова А.А.