

Протокол № 3

Заседания бракеражной комиссии от 25.01.2024 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
Васильева А.С – председатель родительского комитета
Закрянова А.А. – ЗДВР, ответственный за питание

Повестка дня:

Проверка качества питания и санитарно гигиенических норм в школьной столовой

Ход заседания:

По первому вопросу выступила председатель комиссии Аманжол Р.Е., которая сообщила, что при проверке качества питания и санитарно-гигиенических норм в школьной столовой выявлено:

1. Питание учащихся и работников школы осуществляет ИП «Турлубеков Е.Б.», 126 учащихся 1-4 классов – за счет средств из государственного бюджета, 5 учащихся за счет средств фонда всеобуч. Питание организовано в соответствии с перспективным меню утвержденным руководителем управления образования Акмолинской области Ш. Оразалиным.
2. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.
3. Ассортимент блюд в меню, рационально сбалансирован с учетом возраста и потребностей детей. В рационе питания детей в школьных столовых применяется натуральная продукция: свежие овощные салаты, первые и вторые блюда, фрукты, плодовые соки, компот и кисель с витамином С. Согласно временному периоду (зима –весна) в меню входит первые блюда: суп лапша домашняя, суп с овсяной крупой, рассольник, суп с бобовыми, борщ. Вторые блюда тефтели мясные гречка рассыпная, жаркое по-домашнему, мясо тушеное, котлеты мясные и т.д.
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.
4. 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».

5. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

Решение:

1. Председателю бракеражной комиссии Аманжол Р.Е. обеспечить контроль за качеством питания обучающихся, своевременно принимать меры по выявлению недостатков.
2. Медработнику Татымтаевой Р.Е. регулярно осуществлять контроль санитарно – гигиенических норм в школьной столовой , в том числе соблюдении детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии



Аманжол Р.Е

Члены комиссии

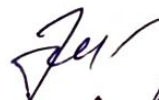
Агубаев Т.Т.



Рыжих Е.П.



Татымтаев Ж.Х.



Закарьянов А.А.



Васильева А.С