

Протокол № 1

Заседания бракеражной комиссии от 05.09.2025 года
КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

в составе:

Аманжол Р.Е. – председатель бракеражной комиссии
Носикова Ю.Д. – председатель попечительского совета школы
Устенбеков К.С. – председатель профсоюзного комитета
Татымтаева Ж.Х. – медицинский работник
Митина К.Б. – социальный педагог, ответственный за питание

Приглашен – представитель ТОО «Корпорация «Байтерек»- Сулейменов А.М.

Повестка дня:

1. Организация питания в школе
2. Стоимость питания
3. Качество питания, соблюдение санитарно-гигиенических норм

Ход заседания:

1. По первому вопросу выступила председатель комиссии Аманжол Р.Е., которая сообщила, что с целью обеспечения обучающихся школы полноценным питанием с 02.09.2025 года поставщиком ТОО «Корпорация «Байтерек» организовано горячее и буфетное питание для учащихся 1-11 классов. Учащиеся 5-11 классов питаются за счет средств родителей, уч-ся 1-4 классов – за счет средств из государственного бюджета, 1 учащийся питается за счет средств из фонда Всеобуч.
2. По второму вопросу слушали представителя ТОО «Корпорация «Байтерек.», который ознакомил присутствующих с информацией о стоимости питания:
 1. Пирожок с картошкой – 250 тг
 2. Пирожок с капустой – 250 тг
 3. Ватрушка с мясом – 350 тг
 4. Булочка с маком – 200 тг
 5. Булочка со сгущенкой – 250 тг
 6. Булочка с корицей – 170 тг
 7. Булочка простая – 200 тг
 8. Булочка с творогом – 250 тг
 9. Расстегай – 350 тг
 10. Самса – 350 тг
 11. Чай с молоком – 150 тг
 12. Чай черный – 100 тг
 13. Компот – 100 тг
 14. Кисель – 150 тг
 15. Сок – 150 тг
 16. Горячее 1-ое блюдо – 350 тг
 17. Горячее 2-ое блюдо – 450 тг
 18. Салат – 250 тг
 19. Пигоди -350 тг
 20. Кофе 3 в 1- 250 тг
 21. Каша -200 тг
 22. Бутерброд с куриной грудкой – 450 тг

- 23.Кексы -250тг
- 24.Рогалики-250тг
- 25.Коржик -250тг

ознакомил с четырехнедельным меню.

3. Медработник школы Татымтаева Ж.Х. проинформировала о качестве питания и соблюдении санитарно-гигиенических норм в столовой и пищеблоке. Бракеражной комиссией был проведен мониторинг качества питания.

Результат проверки:

- 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 кухне чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

- 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.

- 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»

- Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, согласованным со старшим поваром Ненько Л.П. и утвержденным директором КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское» Аманжол Р.Е.

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

- 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.

- Были опрошены учащиеся школы, которые пришли в столовую. В основном питаются через раздачу. Покупают печённую продукцию, вторые блюда, компоты, соки.

- На день проверки 05.09.2025 г., согласно меню, было приготовлено следующее:

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
3	Среда	Тефтели мясные (духовые)соус красный основной	75	75	100
		Гарнир: макароны отварные с маслом сливочным	100	130	150

	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Договора с поставщиком продуктов питания и санитарно-эпидемиологическое заключения имеется. Ежедневное меню соответствует перспективному. В обеденный зал, пищеблок, подсобное помещение требуется обновить мебель. Для раздачи выпечки необходима предназначенная посуда.

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

Решение:

Председателю бракеражной комиссии Аманжол Р.Е. обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременно принимать меры по выявлению недостатков.

Медработнику Татымтаевой Р.Е. регулярно рассматривать на заседаниях бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнении требований СанПиН, профилактике кишечных инфекций, соблюдении детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии

Члены комиссии

Аманжол Р.Е.

Носикова Ю.Д.

Устенбеков К.С.

Татымтаева Ж.Х.

Митина К.Б



