

## Протокол №1 заседания бракеражной комиссии

КГУ «Общеобразовательная школа №13»

от 01.09.2022г.

### Повестка дня:

1. Состояние организации питания учащихся и работа школьной столовой.
2. Рассмотрение плана работы комиссии на 2022-2023 учебный год.

### Ход заседания:

По первому вопросу выступила замдиректора по учебной работе Кошель Г.К. В своем выступлении отметила, что издан Приказ №58 «Об организации горячего питания» от 01.09.2022г. , утвержден график питания в столовой, график дежурства на переменах и дежурства администрации. Горячее питание будет организовано ИП Шандер Наталья Александровна. Ответственным за питьевой режим назначена медицинская сестра Рукавишникова А.В., за бутилированную воду завхоз Мерещанов В.П. , а также с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. Один раз в неделю комиссия проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражение замечания и рекомендации по организации питания школьников.

Социальный педагог Масс Н.Г. довела до сведения, что на 1 сентября 2022года бесплатное питание одноразовое горячее будет организовано для учащихся 1-4 классов (42ребенка), для учащихся из категории социально-уязвимых слоев населения , а именно для опекаемых детей и получающих АСП. У нас их - 4 учащихся.

По второму вопросу Кошель Г.К. был представлен план работы комиссии на новый учебный год. Замечаний и возражений не было.

### Решение:

1. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.
2. Предоставить директору школы на утверждение план работы комиссии на новый учебный год.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ Рукавишникова А.В.  
\_\_\_\_\_ Кошель Г.К.  
\_\_\_\_\_ Науменко А.А.  
\_\_\_\_\_ Масс Н.Г.  
\_\_\_\_\_ Байзель С.В.

## Протокол №2 заседания бракеражной комиссии

КГУ «Общеобразовательная школа №13»

от 31.10.2022г.

### Повестка дня:

- 1.Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
- 2.Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
- 3.Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с перспективным меню. Качество питания учащихся.

### Ход заседания:

Выступила заместитель директора по УР Кошель Г.К. с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий (говядина, курица), выпечка, витаминизированная продукция (салаты), кисель, компот. Повторение одних и тех же блюд промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. Не на все товары имеются сертификаты.

Согласно договора о платном питании, индивидуальный предприниматель Шандер Н.А.. приняла решение, что платное питание для учащихся и учителей будет составлять от 400-560 тенге, о чем было сообщено на классных родительских собраниях.

### Решение:

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ Рукавишникова А.В.  
\_\_\_\_\_ Кошель Г.К.  
\_\_\_\_\_ Науменко А.А.  
\_\_\_\_\_ Байзель С.В.



Работа бракеражной комиссии





Стенд по питанию в столовой



