

Протокол №1  
Заседания бракеражной комиссии  
КГУ «Общеобразовательная школа села Исаковка»

От 05.09.2022 года

Всего членов комиссии-7

присутствовало – 7

**Повестка дня:**

- 1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой
- 2.Утверждение плана работы на 2022-2023 учебный год
- 3.Анкетирование учащихся по вопросу правильного питания

**Ход заседания.**

**Слушали**

По первому вопросу: «Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой» слушали – директора школы.

В своем выступлении она отметила, что питание в школе было организовано с 1 сентября 2022 года, по школе издан приказ за № 38 от 01.09.2022г. «Об организации горячего питания учащихся 1-11 классов», утвержден график питания учащихся 1-11 классов. Питание учащихся организовано по утвержденному РОО 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется.

Ответственным за питевой режим в школе назначен, медработник школы Михальцова С.А., так же – с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. 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 1 сентября 2022 года в школе было организовано бесплатное одноразовое горячее питание 12 учащимся из малообеспеченных семей за счет средств из фонда Всеобуч и учащимся 1 класса.

2. По второму вопросу слушали соцпедагога: Сейткужина А.Т. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2022-2023 учебный год.

3. С целью определения уровня удовлетворенности организацией питания и изучения мнения учащихся и их родителей о качестве пищи, в школе запланировано проведение дважды в год опросов и анкетирования. Анкетирование среди учащихся и родителей проводилось в октябре 2021 года, были выявлены ряд проблем, с учетом которых были разработаны вопросы для учащихся и родителей к анкетированию.

В целом, по итогам анкетирования и из бесед с учениками выяснилось, что обедать в столовой им нравится. Работу школьной столовой, в основном, все оценивает положительно и на хорошем уровне.

**Решение:**

- 1.Работу школы по организации горячего питания школьников-признать удовлетворительной.
- 2.Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.
- 3.План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год утвердить.
- 4.Считать анкетирование родителей и учащихся удовлетворительной.

**Срок исполнения:** постоянно

Председатель комиссии:  
Секретарь:

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Байсеитва'.

Байсеитва Г.С.  
Сейткужина А.Т.

## Протокол №2

Заседания бракеражной комиссии

КГУ «ОШ с.Исаковка»

От 17.10. 2022 года

Присутствовали: 7

Отсутствовали: 0

### Повестка дня

1. Соблюдение технологии приготовления пищи. норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой продукции.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приемкой продукции.

#### ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. Слушали социального педагога Сейткужина А.Т. технология приготовления пищи (закладка сырья, ведение процесса, последовательность тепловой обработки сырья) соответствует нормам и требованиям. Повар опытный, знающий своё дело, нарушений не допускает.

Решили: продолжить контроль технологии приготовления блюд согласно утверждённого плана работы комиссии.

2. Слушали медработника школы Михальцова С.А.: Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж проводится до начала отпуска каждой партии приготовленной пищи. Меню выполняется полностью, повторения блюд в сроки менее чем два дня не встречается. Качество приготовленных блюд хорошее. Температура отпускаемых детям блюд соответствует норме.

Решили: продолжить ежедневную органолептическую оценку готовых блюд.

3. Слушали медработника школы Михальцова С.А. при составлении меню раскладки в соответствии с циклическим меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. повторения одних и тех блюд менее чем 2 дня не встречается. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме.

Решили: Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню-раскладки в соответствии с циклическим меню.

4. Слушали заместителя директора по ВР Трифонову Э.С. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются.

Решили: продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Председатель: Байсеитова Г.С.

Секретарь: Сейткужина А.Т.

## Протокол №3

Заседания бракеражной комиссии

КГУ «ОШ села Исаковка»

от 21.11.2022 года

Присутствовали: 7

Отсутствовали: 0

### Повестка дня

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

#### ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. По первому вопросу слушали соцпедагога Сейткужину А.Т. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска

Решили: Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.


2. По второму вопросу медработника школы Михальцову С.А., о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Из напитков отпускаются соки, кефир, компот. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу меню. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в школьной столовой соответствуют требованиям.

Решили: Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

3. Слушали замдиректора по ВР Трифонову Э.С. обо соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация, которая заведена бракеражной комиссии и ведется медработником школы Михальцовой С.А. - бракеражный журнал готовой продукции; - журнал здоровья.

Решили: председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

Председатель: Байсеитова Г.С. 

Секретарь:  Сейткужина А.Т.

**Протокол №4**  
Заседания бракеражной комиссии  
КГУ «ОШ с.Исаковка»

От 12.12.2022 года

Всего членов комиссии- 7

присутствовало-7

**Повестка дня**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соответствие меню
3. Информация об отпуске готовых блюд

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ:**

По первому вопросу слушали Михальцову С.А.школьного медработника , с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), 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: Членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий, регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.

По второму вопросу слушали Сейткужину А.Т., соцпедагога школы меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствует весу, указанному в меню.

По третьему вопросу слушали социального педагога Сейткужину А.Т.об отпуске готовых блюд ,в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кондитерских изделий взвешивались 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий- взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю .Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

Решили: Выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы.

Председатель:  Байсеитова Г.С.

Секретарь:  Сейткужина А.Т.

## Протокол №5

Заседания бракеражной комиссии

КГУ «ОШ с.Исаковка»

От 16.01 2023 года

Присутствовали: 7

Отсутствовали: 0

### Повестка дня

1. Соблюдение технологии приготовления пищи. норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой продукции.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся

### ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. Слушали социального педагога Сейткужина А.Т. технология приготовления пищи (закладка сырья, ведение процесса, последовательность тепловой обработки сырья) соответствует нормам и требованиям. Повар опытный, знающий своё дело, нарушений не допускает.

Решили: продолжить контроль технологии приготовления блюд согласно утверждённого плана работы комиссии.

2. Слушали медработника школы Михальцова С.А.: Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж проводится до начала отпуска каждой партии приготовленной пищи. Меню выполняется полностью, повторения блюд в сроки менее чем два дня не встречается. Качество приготовленных блюд хорошее. Температура отпускаемых детям блюд соответствует норме.

Решили: продолжить ежедневную органолептическую оценку готовых блюд.

3. Слушали медработника школы Михальцова С.А. при составлении меню раскладки в соответствии с циклическим меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. повторения одних и тех блюд менее чем 2 дня не встречается. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме.

Решили: Строго соблюдать требования СанПина при составлении меню-раскладки в соответствии с циклическим меню.

Председатель: Байсеитова Г.С.

Секретарь: Сейткужина А.Т.

## Протокол №6

### Заседания бракеражной комиссии

От 10.02.2023

КГУ «ОШ села Исаковка»

Всего членов комиссии-7

Присутствовали-7

Отсутствовали-0

#### **Повестка дня:**

- 1.Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой
- 2.О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой

#### **Ход заседания.**

По первому вопросу: «Состояние организации горячего питания детей и работа школьной столовой» слушали– директора школы.

В своём выступлении она отметила , что на 1 сентября 2021 года по школе издан приказ за № 8 «Об организации горячего питания учащихся 1-11 классов» и утвержден график питания учащихся 1-11 классов. Питание учащихся организовано по утверждённому РОО 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется.

Ответственным за питьевой режим в школе назначен, медработник школы Михальцова С.А., так же – с целью контроля санитарного состояния столовой, норм и качества питания создана бракеражная комиссия. 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 1 сентября 2021 года в школе организовано бесплатное одноразовое горячее питание 13 учащимся за счет средств из фонда Всеобуч.

По второму вопросу слушали соцпедагога: Сейткужина А.Т. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2022-2023 учебный год.

#### **Решили:**

- 1.Работу школы по организации горячего питания школьников-признать удовлетворительной.
- 2.Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.
- 3.План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год утвердить.

#### **Срок исполнения: постоянно**

Председатель комиссии:  Байсеитова Г.С.

Секретарь:  Сейткужина А.Т.





## Протокол №7

### Заседания бракеражной комиссии

От 10.03.2023

КГУ «ОШ села Исаковка»

Всего членов комиссии-7

Присутствовали-7

Отсутствовали-0

#### Повестка дня:

1. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой
2. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

#### Ход заседания.

1. По первому вопросу слушали соцпедагога Игнатенко А.И., о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Из напитков отпускаются соки, чай. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу меню. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в школьной столовой соответствуют требованиям.

**Решили:** Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

2. Слушали школьного медработника Михальцову С.А. о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация, которая заведена бракеражной комиссии и ведется медработником - бракеражный журнал готовой продукции; - журнал здоровья.

**Решили:** председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

Председатель комиссии:

Байсеитова Г.С.

Секретарь:

Игнатенко А.И.

