

Протокол № 2 заседания бракеражной комиссии

от 21 января 2026 года

КТУ «Общеобразовательная школа села Орнежа»

Члены комиссии:

Кифер З.Н.-заместитель по УР

Вернигерова В.Н.-медицинская сестра

Мухамеджанова Т.Н.-соц.педагог

Ахматханова А.К.-член родительского комитета

Кауценева Г.Р. -повар

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.
- 4.Соблюдение требований к условиям и срокам хранения и приёмкой продукции.

Ход заседания

Выступила соц.педагог Мухамеджанова Т.Н. с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой, внедрять новые стандарты питания. Ежедневно проводить оценку качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводить до начала отпуска приготовленной пищи. Ежедневно готовить блюда из мясных изделий, витаминизированная продукция (салаты), рыба один раз в неделю, молочнокислые продукты. Ограничение потребления соли и сахара. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуток не менее чем 2 дня не допускается. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решение:

- 1.Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 2.Проводить бракераж пищи до начала отпуска учащимся.
- 3.Соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
- 4.Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроков хранения и приёмки продукции.

Срок исполнения: постоянно и в течение учебного года.

Председатель комиссии *М.Н. Мухамеджанова* Т.Н.

Секретарь *Олефирова* Б.А.

АКТ №2

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 21 января 2026 года КГУ «Общеобразовательная школа села Орнек»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов и товарное соседство выполняется, посторонний запах отсутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. 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 с применением жидкого мыла и аппаратом высушивания (горячий сухой воздух), питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, после принятия пищи моют руки. По проведенному опросу среди учащихся начальных и старших 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. Проверка медицинским работником обслуживающего персонала столовой на гнойничковые, инфекционные и вирусные заболевания дал отрицательный результат. Медицинский осмотр пройден.
6. По льготному питанию продуктыставляет ИП «Пауков». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, согласованным и утвержденным директором школы.
7. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими: пища доброкачественная соответствует нормам. На поступающие продукты сертификаты имеются. Буфетное питание отсутствует.
8. 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), энергетический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюда.

В меню не допускается повторение блюд в тех же блюда или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

На день проверки 21.01.2026 г. готовое меню было приготовлено следующее:

Наименование блюда	Выход 6(7)-10 лет	Выход 11- 14 лет	Выход 15- 18 лет
Салат-винегрет	60	80	100
Гузьян	70	90	100
Гарнир: гороховое пюре с подливом	130	150	180
Кефир	200	200	200
Хлеб пшеничный	35	40	40
Творог с медом	70/20	70/20	70/20

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

Члены комиссии:

Кифор З.Н.- заместитель директора по УР

Верингурова В.Н.- медицинская сестра

Мухамеджанова Г.Н.- соц. педагог

Кауменова Г.Р.- повар

Ахмаханова А.Ж.-член родительского комитета