

Протокол заседания бракеражной комиссии
От 01.09.2025

Состав комиссии:

1. Муратов Д. К. - мониторингтік сараптау комиссиясының төрағасы;
2. Далабаева А. М. - тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;

Комиссия мүшелері:

1. Жанабаева Ж. К. - әлеуметтік педагог
2. Тоғамбаева А. Р. - мектептің медицина қызметкері мүшесі
3. Бекмухамбетова С. А. - бракераж комиссиясының
4. Даурбеков Б. С. - ата-аналар комитеті
5. Алиева И. Н. - ата-аналар комитеті
6. Галиева Г. Т. - ата-аналар комитеті
7. Смаил Акерке - ата-аналар комитеті

Повестка дня:

1. Ознакомление с приказом о создании бракеражной комиссии
2. Порядок деятельности Комиссий по мониторингу за качеством питания в организациях образования
3. Проверка готовности школьной столовой к началу учебного года

Выступил директор школы Муратов Д. К., который ознакомил с приказом о создании бракеражной комиссии в школе №103/2 «01» сентября 2022 года.

1. Задачами Комиссии являются:

1) контроль на пищеблоке (в столовой) за:

- организацией работы;
- качеством пищевой продукции, условиями ее транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- соблюдением технологии приготовления пищевой продукции и сроками ее реализации;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2. Председателем Комиссии является руководитель организации образования.

Состав Комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации объекта образования, заведующего производством на пищеблоке (в столовой) или поставщик услуг, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов Комиссии должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительского комитета данного объекта образования. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

3. Члены комиссии проверили проверку готовности школьной столовой к началу нового учебного года, опираясь на АКТ мониторинга качества питания по всем основным показателям на соответствие или несоответствие.

Комиссия установила, что обеденный зал и пищеблок готовы к приему учащихся и предоставлению качественного и здорового питания. Обеденный зал имеет 130 посадочных мест, эстетически оформлен.

Персонал укомплектован, у всех имеются санкнижки и допуск к работе.

Есть отдельные замечания по сертификатам на продукцию, используемую для приготовления блюд. Некоторые сертификаты просрочены.

Не весь инвентарь имеет маркировку,
На окнах установлены москитные сетки, в прошлом году не было.
Нет щеток и посуды для сбора остатков пищи со стола в обеденном зале.
Не работает в обеденном зале система «Е-питание» по оценке качества питания.
Решение: 1. В течение всего учебного года вести ежедневный контроль за качеством питания в школьной столовой.

2. Школьному медработнику вести контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока, за санитарным состоянием пищеблока.
3. Устранить выявленные недостатки по маркировке инвентаря, сертификатам на продукцию.
4. Активно привлекать к работе бракеражной комиссии родительскую общественность, создать группу в соц. сетях с привлечением председателей родительских комитетов классов, для быстрого реагирования в случаях возникновения недовольства со стороны родителей на качество питания в школьной столовой.

Секретарь : Галиева Г.Т.

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 01.09.2015г.

Организация образования КГУ «Метелинское СОО»

Поставщик услуги (при наличии) арендатор И.В. Аманжол

Комиссия в составе:

Бусик М.Н. - зам. дир. комиссии
Тамарк Т.М. - зам. дир. комитета
Саматкереев - зам. дир. комитета

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Треб уется	Соответ ствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции				
Наличие запрещенных продуктов		✓		
Соответствие технологической карте				
Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо				
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		-		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		✓		
Количество посадочных мест		130		
Организация приема пищи				
Количество раковин для мытья рук		3.		
Наличие мыла		3		
Наличие одноразовых или электрополотенец		3		

Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Исправность систем вентиляции		✓		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		✓		
Соблюдение поточности:- сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		✓		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		✓		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		✓		

не личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на ем месте с отметкой о прохождении медосмотра и енического обучения		✓		
Сообщение у работников пищеблока посторонних предметов, 1. бойничковых заболеваний и микротравм		✓		
2. Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Наличие программы производственного контроля		✓		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		✓		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		✓		
Душевая комната, санузел		✓		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено:

- В результате работы бригадной комиссии установлено:
Усоблажаются права санитарно-технических
требования
- 1) Персонал пищеблока подготовлен, инвентарь, посуда, посуда
посуда. 1 посудомойщица, 2 кур. рабочих.
 - 2) У всех работников пищеблока имеется санитарная книжка, форма
к работе в пищеблоке.
 - 3) У всех работников пищеблока имеется санитарная книжка, форма
к работе в пищеблоке.
 - 4) У всех работников пищеблока имеется санитарная книжка, форма
к работе в пищеблоке.
 - 5) У всех работников пищеблока имеется санитарная книжка, форма
к работе в пищеблоке.
- Подписи комиссии: *Смолов* и *Шиндлер* *Смолов* *Шиндлер*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации
питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен _____
(подпись)

Протокол заседания бракеражной комиссии От 18.09.2025

Состав комиссии:

1. Муратов Д. К. - мониторингтік сараптау комиссиясының төрағасы;
2. Далабаева А. М.-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;

Комиссия мүшелері:

1. Жанабаева Ж. К. - әлеуметтік педагог
2. Тоғамбаева А. Р.-мектептің медицина қызметкері
3. Бостанова М.К.-член бракеражной комиссии
4. Саулабай М.А. - член бракеражной комиссии
5. Сарсекенова Ж.С.- член бракеражной комиссии

Повестка дня:

1. Работа по устранению замечаний в ходе работы бракеражной комиссии по готовности школьной столовой от 01.09.2024г. /Жанабаева Ж.К./
2. Итоги мониторинга качества питания в школьной столовой /Жукаева А.Ш./
3. Профилактика предупреждения случаев пищевого отравления в школьной столовой. Тоғамбаева А.Р./

1. 04.09.2023г. в КГУ «Жетекшинская СОШ» была проведена проверка готовности школьной столовой к началу нового учебного года родительской общественностью. Были сделаны замечания по маркировке емкостей, отсутствия папки с сертификатами, не на все продукцию имеется технологическая карта. В данный момент все замечания устранены.
2. Родители не проявили активности, было всего 5 человек.. Присутствующие родители отметили готовность школьной столовой, укомплектованность штата пищеблока, столы накрыты, дети моют руки, есть электросушилки и бумажные полотенца, все знают свои посадочные места. Дети подходили за добавочной порцией. Персонал вежлив, у всех спецодежда, волосы убраны под колпаки и косынки, есть дежурный администратор. Родители ознакомились со стендом «Уголок питания» с необходимой информацией: график питания, дежурства, меню ежедневное. Стенд находится в доступной зоне, где родители могут ознакомиться. Родители, имеющие санкнижки, прошли в пищеблок, осмотрели подсобные помещения, склады, мясной цех. Отметили, что в пищеблоке чисто, помещения, которые не используются, опечатаны. Осмотрели комнату с холодильниками и морозильными камерами, все в рабочем состоянии, есть график разморозки, соблюдается соседство товаров, мясо расположено по отсекам отдельно. Хранятся суточные пробы в отдельном холодильнике.
3. Затем родители поднялись к руководителю школы Муратову Д.К., где произошел обмен мнениями, дали высокую оценку организации питания. Было доведено родителям, что они могут приходить для контроля питания в школьной столовой, если возникают вопросы или проблемы можно сообщить в администрацию. Бостанова М.К. рассказала о итогах проведения мониторинга качества питания. Отметила, что все замечания выявленные ранее, были исправлены: инвентарь промаркирован, есть щетка и совок для сбора остатков со столов. Сертификаты предоставлены в полном объеме. В ходе проверки выявилось, что имеется санитарно-эпидемиологическое заключение для объекта питания, ежедневное меню соответствует перспективному, есть контрольные блюда, с указанием цен. В целом по столовой нет замечаний, но одной сушилки для детей мало, необходимо установить еще один дополнительный. Обратили внимание, что система Е-питание,

по-словам ,детей не работает.Им очень нравилось ставить свою оценку питанию, отметила выступающая.

Тогамбаева А.Р. проинформировала о работе по профилактике пищевых отравлений в школьной столовой. Все работники имеют медицинские книжки и допкск к работе.Ведется журнал «Здоровья» ежедневного осмотра работников пищеблока, не имеют гнойничковых заболеваний, ногти острижены, волосы акккуратно уложены под колпак. Имеют спецодежду и есть запасной комплект спецодежды.Берутся суточные пробы и хранятсая холодильнике 48 часов, посуда без сколов и трещин, замачивется в дезрастворе,имеется трехсекционная раковина для мытья посуды. Было выявлено ,что доставка продуктов осуществляется транспортом,имеющий санитарно-эпидемиологическое заключение от 30.01.2015 г. за № 1-21/83, машина ГАЗ -2752 госномер 332DEA 14

Решение:1. Вести постоянный контроль за условиями хранения и за соблюдением сроков хранения пищевой продукции

2.Вести контроль за правильностью хранения скоропортящейся продукции

Секретарь :Бостанова М.К.

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 17 октября

№ _____

Организация образования Метехинская СОШ

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Сожалова С. Ю.Стажерко Т. Ю.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения	—	+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		

Линия раздачи 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		+		
Количество посадочных мест		+		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления				
Количество раковин для мытья рук		быт		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		

В результате проверки установлено:

Из результатов осмотра питания
начальной школы отмечено, что
свежая и горячее питание
полностью соответствует требованиям.

Спасибо лично за уютов к нашим
детям.

Подписи комиссии:

Сот.
Сот.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае
организации питания организацией образования - ответственное лицо
ознакомлен *ф.ф.* (подпись)

Примечание - *С учетом материально-технической базы пищеблоков
(столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная
экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт
мониторинга качества питания.