

Протокол заседания бракеражной комиссии От 04.12.2025

Состав комиссии:

1. Муратов Д. К. - мониторингітк сараптау комиссиясының төрағасы;
2. Марамова Н.Б.-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;

Комиссия мүшелері:

1. Жанабаева Ж. К. - әлеуметтік педагог
2. Тоғамбаева А. Р.-мектептің медицина қызметкері
3. Айбульдина Г.Т. –член бракеражной комитета
4. Айтмухаметова С.К.- член родительского комитета.

Повестка дня:

1. Организация контроля за качеством питания в школьной столовой.
2. Укомплектованность техперсонала в школьной столовой.
3. Разное

1. Слушали Жанабаеву Ж.К. социального педагога, которая отметила, что ежемесячно члены бракеражной комиссии осуществляют мониторинг качества питания в школьной столовой. отметила, что родители не проявляют заинтересованность в этом вопросе. Неоднократно сообщалось, что родители сами могут быть инициаторами мониторинга. На данный момент родители участвуют в мониторинге только по приглашению администрации. Со слов классных руководителей, в группах бывают в социальных сетях иногда идет бурное обсуждения вопроса питания.

В ходе работы было выявлено, что ежедневное меню соответствует перспективному, меню находится в доступном месте на стенде в коридоре и в обеденном зале, графиком питания и свободное меню с ценами. Прием пищи начался по графику, были учащиеся 6-11 -ых классов, столы для учащихся накрыты заранее по заявке, дети организованно заняли свои места.

Все продукты имеют сертификаты качества, транспорт, используемый для доставки продуктов питания, имеет санитарное заключение на допуск. Каждое утро проводится осмотр персонала пищеблока и ведется запись в журнале «Здоровья».

Каждый день снимаются суточные пробы и хранятся в специальном холодильнике 48 часов, результаты проверки блюд и их качества записываются в бракеражный журнал, проводится органолептическая оценка качества готовых блюд и буфетной продукции медицинским работником. Ассортимент продукции разнообразен, нет запрещенных продуктов и товаров не имеющих отношения к питанию, нет повторения блюд в меню, ежедневное меню строго по перспективному. Меню составлено с учетом калорийности блюд и возраста детей.

Родители отметили, ознакомившись с меню и ассортиментным перечнем, что в цены выросли в школьной столовой, рост составил 20- 50 тенге, в основном подорожала выпечка. Но с учетом роста цен в целом по городу, это вполне допустимый рост.

3. Персонал школьной столовой полностью укомплектован, у всех имеются мед. книжки и допуск к работе.

Разное. Члены бракеражной комиссии отметила, что в обеденном зале все чисто, зал эстетически оформлен, питание организовано хорошо, столы своевременно накрываются, дети знают свои посадочные места, сами убирают за собой посуду. Дети подходят за добавочной порцией, им не отказывают.

Пищевые отходы убирают со стола щеткой.

Решили: 1. Вести постоянный контроль за качеством питания в столовой.

Секретарь: Кучук А.Т.

АК 1 мониторинга качества питания

Дата 4.12.2025 №

Организация образования Мещинское СООЦ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Айтмухамбетова С.К. - член орг. комиссии
Абдуллина Т.К. - член диспешерской комиссии

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответс твует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Доступность меню		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие запрещенных продуктов		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Наличие контрольных блюд		✓		
Контрольное взвешиван порций		✓		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		✓		
Организация приема пищи				
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		✓		
Наличие одноразовых или электрополотенц		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Организация приема пищи, учащихся, которые приносят еду с собой из дома				
Наличие стола		✓		
Холодильник для хранения пищи		✓		
Контроль за наличие запрещенных продуктов		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Исправность систем вентиляции		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки и его соблюдение		✓		

Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		✓		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Документы				
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		✓		
Технологический карты		✓		
Санитарно-эпидемиологическое заключение, доставка продуктов		✓		
Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока		✓		
Итого				

В результате проверки установлено:

Ахжанаң, сәттең, мөңгөң, дәрине таныса —
таңа, сәттең, мөңгөң. Ас дәрине татып, кәдир, дәрине
дәли. Бире аяқ, күрәңгәң, дәрине татып, дәрине
таңа, сәттең, мөңгөң. Ахжана, күрәңгәң, дәрине
дәли, күрәңгәң, дәрине, ахжана, күрәңгәң, дәрине.

Подписи комиссии:

Ан. милежарова Т. К. 8/5
Ан. джарова Т. К.

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