

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная
школа № 11 отдела образования города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской области

*Бракераж комиссиясы отырыстарының хаттамалары
2021-2022 оқу жылы*

*Протоколы заседаний бракеражной комиссии 2021-2022
учебный год*

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 01 от 24.09.2021 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 9.30 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Қабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А. – заместитель директора по воспитательной работе

Куприянчик М.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Анализ двухнедельного меню.
2. О соблюдении санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к содержанию школьной столовой.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу: заслушали Ксенз Н.К., заведующую школьной столовой, которая отвечает за организацию горячего и буфетного питания, которая ознакомила присутствующих на заседании, с содержанием двухнедельного меню. Сообщила о том, каким образом формируется политика цен на приготовление блюд, где закупаются продукты, овощи, качество закупаемого сырья.

Директор школы Молдабеков А.Б., задал вопрос о том, каким образом соблюдаются нормы питания в граммах на учащихся разных возрастов.

Ксенз Н.К., сообщила, что в среднем норма питания супа или второго горячего блюда составляет 250-350 грамм, с хлебом, выпечкой, напитком – до 650 грамм, несмотря на тот факт, что питание составляет 320 тенге за порцию.

По второму вопросу слушали: заместителя директора по АХЧ Бейсенова Ж.С. Он доложил о качестве уборки столового зала, о том, какие работы были выполнены в летний период (косметический ремонт помещения), также напомнил о том, что необходимо постоянно соблюдать санитарно-гигиенические нормы уборки помещений пищеблока. Отдельно Бейсенов Ж.С. остановился о нормах соблюдения социального дистанцирования и санитарных правил, показал, что на лавочках нанесены разметки дистанцирования. В столовой имеется оборудование для сушки рук, мыло заливается через каждый час. Имеются бумажные полотенца.

Решение:

1. Бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.
2. Одобрить содержание двухнедельного меню.

3. Рекомендовать Ксенз Н.К., придерживаться установленных и рекомендованных норм питания по современным требованиям, предъявляемым к школьному питанию.
4. Неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к организации школьного питания.

Председатель бракеражной
комиссии:

Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:



Молдабеков А.Б

Қабден А.С

Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприянчик М.А.

Жусупова А.М.

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 02 от 29.10.2021 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 9.30 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Қабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А. – заместитель директора по воспитательной работе

Куприянчик М.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О санитарно-гигиенических условиях хранения продуктов питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу: заслушали Нуртазину А.А., ЗДВР, члена бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Нуртазина А.А. 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 начал отпуска каждый вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо имеется, суточные пробы отбираются. Используемая посуда сколов не имеет, обработка в норме.

По второму вопросу слушали: Чепракову А.С., медсестру школы о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока соблюдается. Кроме того, заслушали социального педагога Қабден А.С., о качестве продукции, реализуемой чрез буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен, духовые пирожки с разнообразной начинкой, булочки, сосиски в тесте. Из напитков

отпускаются соки (тетрапак), чай, компот, кисель. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствует требованиям.

Решили: Шамрай Е.А., арендатору столовой ежедневно в течении рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи, порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

По третьему вопросу слушали: Куприянчик М.А., председателя профсоюзного комитета, члена бракеражной комиссии, 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, так же отметила, что своевременно ведется бракеражный журнал готовой продукции.

Решили: Всем членам бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иные документы.

Срок исполнения: постоянно.

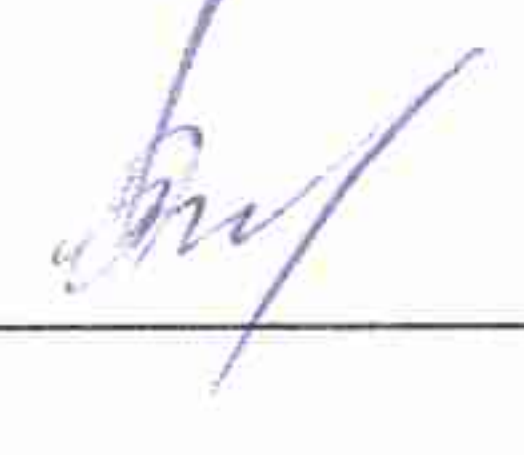
Председатель бракеражной комиссии:

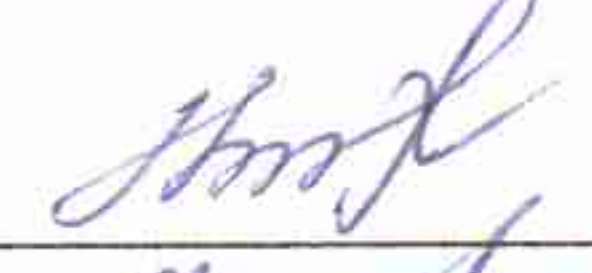
Секретарь:

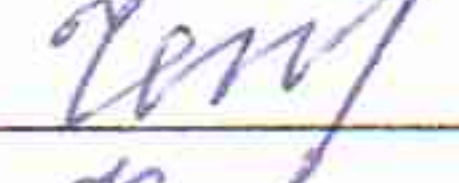
Члены бракеражной комиссии:

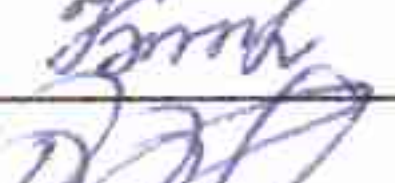


 Молдабеков А.Б.

 Қабден А.С.

 Нуртазина А.А.

 Чепракова А.С.

 Куприянчик М.А.

 Жусупова А.М.

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 03 от 10.11.2021 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 9.30 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. –директор школы

Секретарь: Қабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С.. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Куприянчик М.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

ПОВЕСТКА ДНЯ:

- 1.О соблюдении технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. О проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. О соблюдении требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу: заслушали Ксенз Н.К., заведующую школьной столовой, которая отвечает за организацию горячего и буфетного питания, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки проводится в соответствии с установленными нормами и требованиями.

Решили: Информацию Ксенз Н.К принять к сведению. Чепраковой А.С., продолжать контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

По второму вопросу слушали: зам. директора по ВР Нуртазину А.С. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Он сообщил, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, жесткость, сочность, выход блюд, температура и подача блюд). Бракерах пищи всегда проводится медицинским работником школы до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проверке в наличие всегда имеются суточные пробы, контрольное блюдо. Замечаний по мытью и обработке используемой посуды нет.

Решили: членам комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции. Арендатору столовой Шамрай Е.А., держать на контроле вопросы санитарно-гигиенических норм.

Срок исполнения: постоянно

По третьему вопросу слушали: медицинскую сестру, члена комиссии Чепракову А.С., которая сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса, последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты качества. Поварами санитарно-гигиенические нормы соблюдаются.

Решили: Арендатору столовой Шамрай Е.А., продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции. Заменить посуду со сколами.

Срок исполнения: постоянно.

Председатель бракеражной комиссии:

Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:



Молдабеков А.Б

Қабден А.С

Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприянчик М.А.

Жусупова А.М.

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 04 от 08.12.2021 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 9.30 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Қабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С.. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Куприянчик М.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. О результатах работы бракеражной комиссии.
2. Об организации питания учащихся.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу: слушали медицинского работника школы Чепракову А.С., с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Чепракова А.С., сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо имеется, суточные пробы в норме. Итоги работы бракеражной комиссии рассматриваются ежемесячно с приглашением арендатора столовой.

Решили: Информацию Чепраковой А.С., принять к сведению. Продолжать работу бракеражной комиссии по оценке качества блюд и кулинарных изделий с ведением бракеражного журнала.

Срок исполнения: постоянно

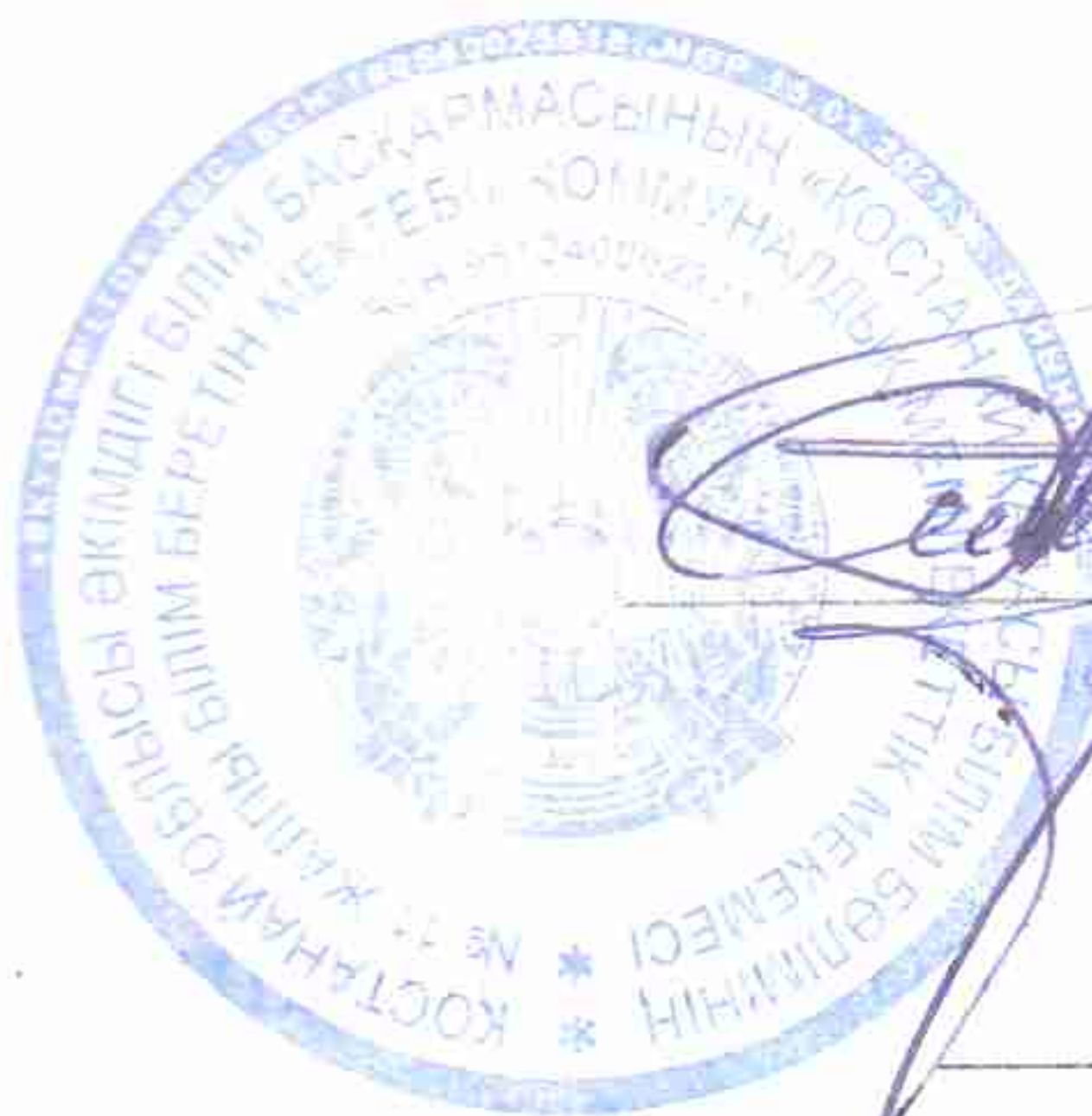
По второму вопросу слушали: зам. директора по ВР Нуртазину А.С. с информацией об организации питания учащихся. В ходе контроля столовой соблюдается режим питания, столовая своевременно начинает работу, накрытие столов, осуществляется

согласно заявке, организовано дежурство по столовой учителями школы, перед едой дети моют руки, контрольное блюдо имеется. Замечаний и нарушений нет.

Решили: информацию Нуртазиной А.А., принять к сведению. Школьной комиссии продолжать контроль за организацией питания учащихся.

Срок исполнения: постоянно

Председатель бракеражной комиссии:





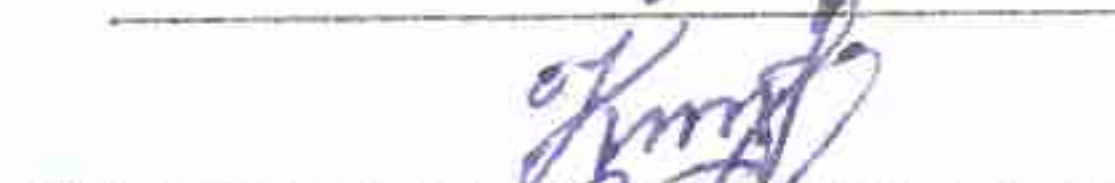

Молдабеков А.Б

Секретарь:

Қабден А.С

Члены бракеражной комиссии:






Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприянчик М.А.

Жусупова А.М.

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 05 от 19.01.2022 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 9.30 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Кабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С.. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Куприянчик М.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Итоги проверки столовой перед началом 2- го полугодия

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По основному вопросу: комиссией был проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд, проверена закладка продуктов для приготовления на 1-2 смены.

Представлены акты общественного контроля питания. Нарушений не выявлено.

Решили: принять к сведению полученную информацию, проводить контроль организации питания с участием родительской общественности. Строго соблюдать примерное меню для всех категорий обучающихся. Медицинском работнику продолжать проводить бракераж готовых блюд с занесением в книгу регистрации бракеража.

Срок исполнения: постоянно

Председатель бракеражной комиссии:

Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:



Молдабеков А.Б.

Кабден А.С.

Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприянчик М.А.

Жусупова А.М.

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 06 от 21.02.2022 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 9.30 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Кабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С., – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Куприянчик М.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Снятие проб готовой продукции согласно меню на 21.02.2022 года (меню прилагается)

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По основному вопросу: при дегустации основного блюда члены комиссии отметили, что вкусовые качества, качество обработки соответствуют требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей. Согласно меню на 21.02.2022 года было приготовлено: молочный суп с вермишелью, хлеб с маслом сливочным, яблоко, чай молочный с сахаром. Буфетное питание: пирожки с картошкой, пирожки с капустой, сок, рогалик, булочка домашняя.

Решили:

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, классные руководители ведут контроль за детьми в процессе питания, объясняют, что перед едой необходимо вымыть руки. Для мытья рук имеются раковины, мыло, сушилки для рук. В столовой для каждого класса накрываются столы отдельно с соблюдением социальной дистанции. Каждый класс сопровождается классным руководителем.

Срок исполнения: постоянно

Председатель бракеражной комиссии:



Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:

Молдабеков А.Б.

Кабден А.С.

Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприянчик М.А.

Жусупова А.М.

«Согласовано»
Мед.работник школы
Чепракова А. С. *Чеп*

«Утверждаю»
Директор школы
Молдабеков А.Б.



Меню на 21.02.2022

Общее кол-во детей 264
Бесплатное питание 68

Тегін тамақтану

Тамақ атауы/Наименование блюд	Вит.	6-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
		Салмағы/вес	Салмағы/вес	Салмағы/вес
Молочный суп с вермишелью/Вермикле қосылған сүт сорпасы		10/220	10/220	10/250
Май мен ірімшік қосылған нан /Хлеб с маслом сливочным и сыром		10/15/20	10/20/35	10/20/40
Қант пен сүт қосылған шай /Чай с сахаром и молоком	0,5	200	200	200
Алма/Яблоко	12	200	200	200

Платное питание

Ақылы тамақтану

Тамақ атауы/Наименование блюд	Вит.	Салмағы/вес	Бағасы/цена(тг)
Молочный суп с вермишелью/Вермикле қосылған сүт сорпасы		250	112
Май мен ірімшік қосылған нан /Хлеб с маслом сливочным и сыром		5/15/20	114
Қант шай қосылған /Чай с сахаром	0,5	200	20
Алма/Яблоко	12	200	74
ИТОГО			320

Выпечка

Выпечка

Пісіру атауы/Наименование выпечки	Вит.	Салмағы/вес	Бағасы/цена(тг)
Картоп қосылған тоқаш /Пирожки с картошкой		75	80
Орамжапырақ қосыл тоқаш /Пирожки с капустой		75	80
Сок	12	200	140
Рогалик/Рогалик		60	90
Үй тоқашы /Булочка домашняя		60	80

Зав.произв: Ксенз Наталья Николаевна

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 07 от 17.03.2022 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 12.00 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. –директор школы

Секретарь: Кабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С.. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Куприянчик М.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

Приглашенные родители

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Наличие уголка питания школьников.
2. Наличие меню ежедневного и сезонного.
3. Соблюдение масочного режима и перчаток.
4. Внешний вид сотрудников столовой.
5. Наличие сертификатов качества продуктов питания.
6. Органолептическая оценка.
7. Разнообразие буфетного питания.
8. Санитарное состояние пищеблока.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По основному вопросу: зам.директора по ВР Нуртазину А.А.,с информацией о работе школьной столовой, ознакомила членов комиссии (соц.педагог, мед.работник, родители, члены ПОП совета и преподаватели) по вышеуказанной повестке. Каждому члену комиссии был выдан бланк для заполнения итогов бракеражной комиссии (бланки прилагаются). Серьёзных замечаний и нареканий со стороны членов комиссии по приготовлению пищи в отношении работников столовой не было. Члены комиссии провели органолептическую оценку (попробовали кисель и компот, сняли пробы горячего питания – картофель пюре+ рыбная котлета, выпечку - рогалик). Член родительской общественности Абдуллина С.Х., и член ПОП совета Ким Л.Г., задали вопросы (касающиеся соблюдения температурного режима приготовленных блюд, успевают ли учащиеся за 10-15 минут принять пищу?; будет ли меняться меню? есть в столовой микроволновая печь, для того если еда остыла, чтобы была возможность ее подогреть и т.д.). Сотрудники (повара) дали ответы на все заданные им вопросы и дали разъяснение, почему иногда бывает, так что когда ребенок пришел поесть, а второе блюдо уже остыло. Были просмотрены сертификаты качества продуктов питания, поступающих в пищеблок. Санитарные условия пищеблока в норме.

Решили:

- Рассмотреть вопрос увеличения перемен для приема пищи.
- Контролировать уровень соли в еде;
- Протирать обеденные столы тщательнее, так как при осмотре и приеме пищи столы были липкие, что говорит о не качественной уборке стола.
- В качестве рекомендации родители пожелали чтобы была приобретена микроволновая печь для подогрева остывшей еды.

Срок исполнения: постоянно

Председатель бракеражной
комиссии:

Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:

Приглашённые родители:



Молдабеков А.Б.

Қабден А.С.

Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприянчик М.А.

Жусупова А.М.

Ким Л.Г.

Абдуллина С.Х.

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 08 от 29.04.2022 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 12.00 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Қабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А. – заместитель директора по воспитательной работе

Ботнару Ю.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общественности

Приглашенные родители

ПОВЕСТКА ДНЯ:

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

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали Молдабекова А.Б., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Он сообщил, 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:

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно.

Исполнитель: члены бракеражной комиссии

По второму вопросу слушали Ксенз Н.Е., заведующую производством (ПК «Сказка»), 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.

Составленные меню на 29.04.2022 г.

Гуляш с мясом курицы

Макароны отварные с маслом сливочным

Чай с сахаром

Хлеб

Буфет:

Пирожки с капустой

Рогалик

Булочка домашняя

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Слушали: Кабден А.С., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: сосиска в тесте, пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются соки, чай, компот, кисель. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

Решили:

1. Ксенз Н.Н., заведующей производством ПК «Сказка», ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Ксенз Н.Н.

По третьему вопросу также слушали Жусупову А.М., члена родительского комитета 4 «А» класса, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация, которая заведена индивидуальным предпринимателем Шамрай С., и ведется заведующей производством Ксенз Н.Н.:

-бракеражный журнал готовой продукции;
-журнал здоровья.

Решили:

1. Молдабекову А.Б., председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья.

Срок исполнения: постоянно

Председатель бракеражной комиссии:

Секретарь:

Члены бракеражной комиссии:



Молдабеков А.Б.

Кабден А.С.

Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприяничик М.А.

Жусупова А.М.

Приглашённые родители:

«Согласовано»

Мед.работник школы

Чепракова А. С.

« Утверждаю»

Директор школы

Молдабеков А.Б.

Меню на 29.04.2022

Общее кол-во детей 864

Бесплатное питание 73

Бесплатное питание

Тегін тамақтану

Тамақ атауы/Наименование блюд	Вит.	6 -10 лет	11-14 лет	15-18 лет
		Салмағы /вес	Салмағы\вес	Салмағы/вес
Сиыр еті бар гуляш/Гуляш с мясом курицы		60	80	100
Макаронны отварные с маслом сливочным/Май қосылған қайнатылған макарон		100	130	150
Қант қосылған шай /Чай с сахаром	0,5	200	200	200
Нан/Хлеб		20	35	40

Платное питание

Ақылы тамақтану

Тамақ атауы/Наименование блюд	Вит.	Салмағы /вес	Бағасы/цена(тг)
Сиыр еті бар гуляш/Гуляш с мясом курицы		25/62,5	240
Макаронны отварные с маслом сливочным/Май қосылған қайнатылған макарон		100	41
Қант қосылған шай /Чай с сахаром	0,5	200	40
Нан/Хлеб		36	16
ИТОГО			380

Выпечка

Выпечка

Пісіру атауы /Наименование выпечки	Вит.	Салмағы/вес	Бағасы/цена(тг)
Картоп қосылған тоқаш /Пирожки с картошкой		75	90
Орамжапырақ қосыл тоқаш /Пирожки с капустой		75	90
Рогалик/Рогалик		60	100
Үй тоқашы/Булочка домашняя		60	90

Зав.произв: Ксенз Наталья Николаевна

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 09 от 04.05.2022 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная»
Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 12.00 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Молдабеков А.Б. –директор школы

Секретарь: Кабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии:

Чепракова А.С.. – медицинский работник (по согласованию)

Нуртазина А.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Ботнару Ю.А. – председатель профсоюзного комитета

Жусупова А.М. – представитель родительской общности

Приглашенные родители

ПОВЕСТКА ДНЯ:

- 1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
- 2.О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3.О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой.
- 4.Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу Нуртазину А.А. заместителя директора по УВР, председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно 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).

Решили:

- 1.Оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями всех членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель:

По второму вопросу Жусупову А.М., председателя родительского комитета 4 «А» класса, которая сообщила 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.

Составленные меню на 04.05.2022 г .:

- Рассольник на мясо - костном бульоне, булочка домашняя, компот из сухофруктов, хлеб. Буфетная выпечка: сосиска в тесте, пицца, сок, пирожки с капустой и картошкой.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню, контрольное меню выставлено.

Решили:

- 1.Ксенз Н.Н. заведующей производством столовой КГУ «Общеобразовательная школа № 11 », ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Ксенз Н.Н.

По третьему вопросу также слушали Кабден А.С., социального педагога, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;
- бракеражный журнал готовой продукции;

Решили:

1.Регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции

Срок исполнения: постоянно

исполнитель: Кабден А.С.

По четвёртому вопросу слушали Ботнару Ю.А., председателя профкома школы с информацией об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно 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:

1.Ботнару Ю.А., председателю профкома школы, контролировать проведение замеров веса отпускаемых блюд не реже 3 раз в месяц

Срок исполнения: постоянно.

Рекомендации:

- Содержать обеденный зал и зону пищеблока в чистоте и порядке;
- Выставлять на витрине выпечку с указанием цен на тарелках;
- Салаты выкладывать индивидуально по возможности;
- Чаще производить замену питьевых стаканов под воду;
- Убирать в мусор пустую тару, на окнах ничего не должно лежать лишнего;
- Соблюдать все санитарные норма и правила в пищеблоке;
- Вовремя производить маркировку сырья;
- Иметь всегда в наличии сертификаты качества поступаемой продукции;
- Замену меню производить только в самом крайнем случае;
- Содержать ручки дверей, включатели в чистоте. Проветривать помещение через каждые 1- 1,5 часа.

Председатель бракеражной
комиссии:



Молдабеков А.Б

Секретарь:

Кабден А.С

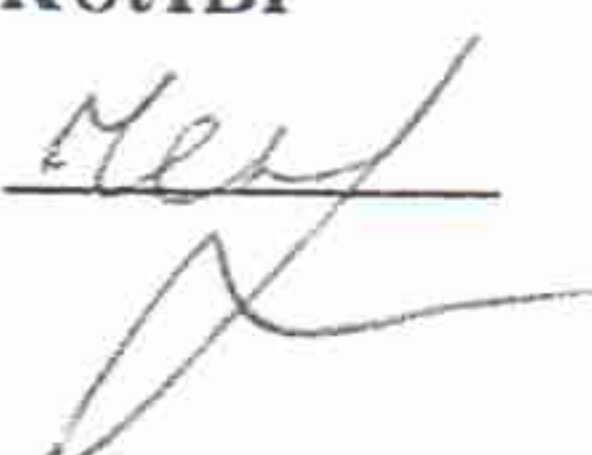
Члены бракеражной комиссии:

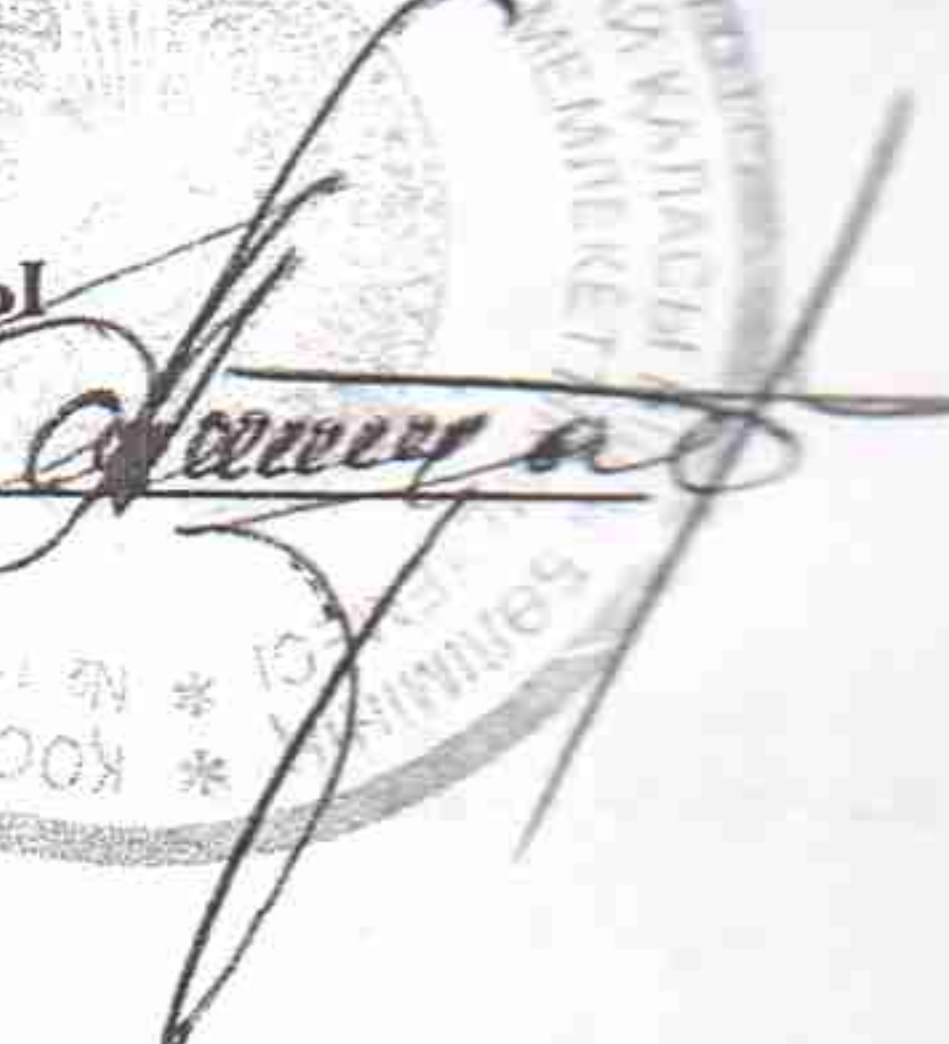
Нуртазина А.А.

Чепракова А.С.

Куприянчик М.А.

Жусупова А.М.

«Согласовано»
Мед.работник школы
Чепракова А. С. 

« Утверждаю»
Директор школы
Молдабеков А.Б. 


Меню на 04.05.2021

Общее кол-во детей 864
Бесплатное питание 73

Бесплатное питание

Тегін тамақтану

Тамақ атауы/Наименование блюд	Вит.	6 -10 лет	11-14 лет	15-18 лет
		Салмағы /вес	Салмағы\вес	Салмағы/вес
Ет пен сүйек сорпасы қосылған сорпа/Рассольник на мясо-костном бульоне		25/200	25/230	25/250
Үй тоқашы /Булочка домашняя	1,3	80	80	80
Кептірілген жемістерден жасалған компот/Компот из сухофруктов	0,05	200	200	200
Нан/Хлеб		20	35	40

Платное питание

Ақылы тамақтану

Тамақ атауы/Наименование блюд	Вит.	Салмағы /вес	Бағасы/цена(тг)
Ет пен сүйек сорпасы қосылған сорпа/Рассольник на мясо-костном бульоне		25/175	286
Кептірілген жемістерден жасалған компот/Компот из сухофруктов	0,05	200	20
Үй тоқашы /Булочка домашняя	1,3	80	60
Нан/Хлеб		20	14
ИТОГО			380

Выпечка

Выпечка

Пісіру атауы /Наименование выпечки	Вит.	Салмағы/вес	Бағасы/цена(тг)
Картоп қосылған тоқаш /Пирожки с картошкой		75	80
Орамжапырақ қосыл тоқаш /Пирожки с капустой		75	80
Қамырдағы шұжықтар/Сосиска в тесте		50/100	160
Сок	12	200	140
Пицца/Пицца		50/100	160

Зав.произв: Ксенз Наталья Николаевна