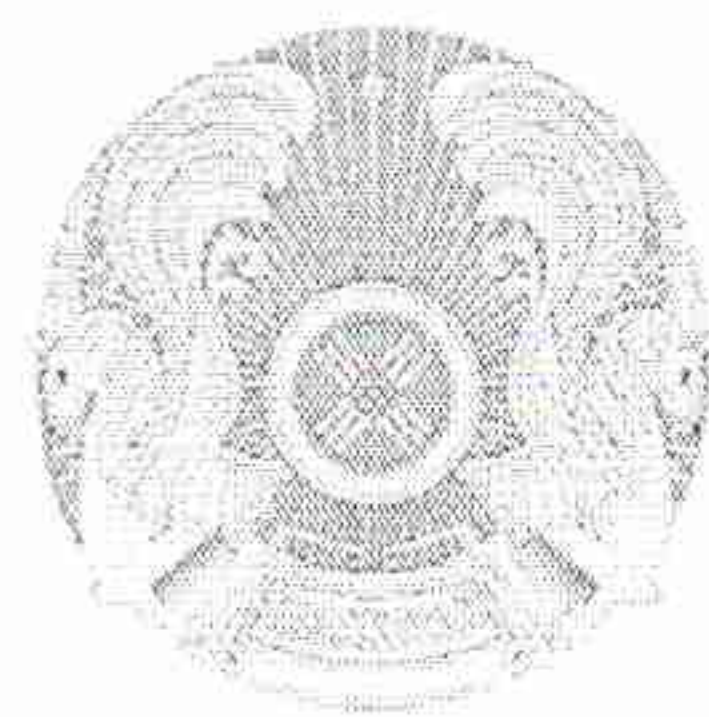


«ҚОСТАНАЙ  
ҚАЛАСЫ  
ӘКІМДІГІНІҢ БІЛІМ  
БӨЛІМІНІҢ №11 ОРТА  
МЕКТЕБІ» ММ



ГУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА  
№11 ОТДЕЛА  
ОБРАЗОВАНИЯ  
АКИМАТА ГОРОДА  
КОСТАНАЯ»

*110000, Қостанай қ, Введенская көшесі, 37  
Тел/факс 560300, sch11@kst-goo.kz*

*110000 г.Костанай ул.Введенская 37  
Тел/факс 560300, sch11@kst-goo.kz*

**Бракераж комиссиясы отырыстарының хаттамалары  
2020-2021 оқу жылы**

**Протоколы заседаний бракеражной комиссии  
2020-2021 учебный год**



**ПРОТОКОЛ**  
заседания бракеражной комиссии  
№ 01 от 02.03.2021 года

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

Время проведения: 9.30 ч.

Состав комиссии:

**Председатель:** Ковлюшенко С.А. – директор школы

**Секретарь:** Кабден А.С. – социальный педагог

**Члены комиссии:**

Мезенцева 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 Кныш С.В., 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 Ковлюшенко С.А., задала вопрос о том, каким образом соблюдаются нормы питания в граммах на учащихся разных возрастов.

Кныш С.Е., сообщила, что в среднем норма питания супа или второго горячего блюда составляет 250-350 грамм, с хлебом, выпечкой, напитком – до 650 грамм.

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, 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.


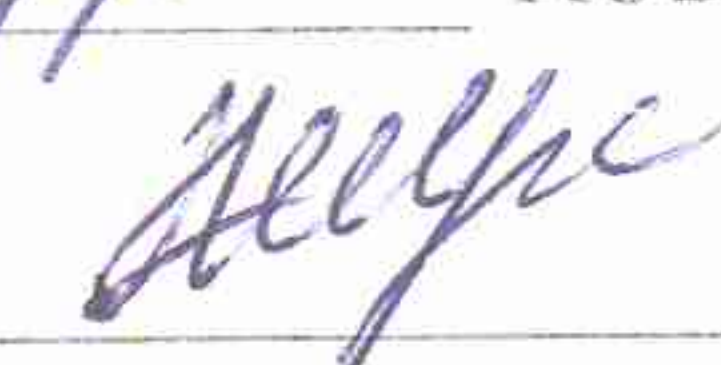
**Решение:**





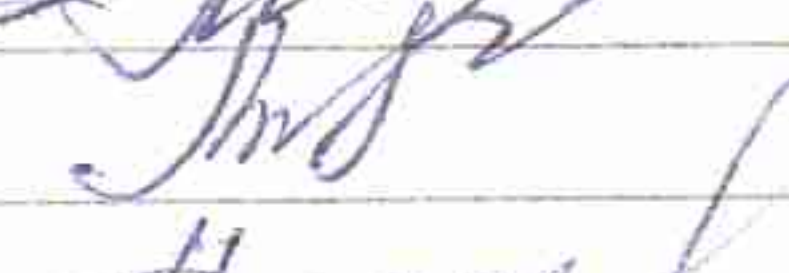
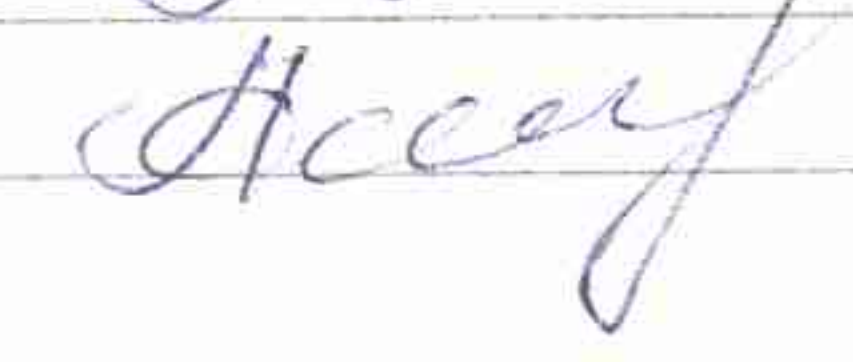
1. Бракеражной комиссии продолжать регулярно заносить оценку качества блюд в журнал бракеража готовой продукции.
2. Одобрить содержание двухнедельного меню.
3. Рекомендовать Книжку С.Е., придерживаться установленных и рекомендованных норм питания по современным требованиям, предъявляемым к школьному питанию.
4. Неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к организации школьного питания.



Председатель бракеражной  
комиссии:  
Секретарь:

 Ковлюшенко С.А.  
 Кабден А.С.

Члены бракеражной комиссии:

 Нуртазина А.А.  
 Мезенцева А.С.  
 Куприянчик М.А.  
 Жусупова А.М.



**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**№ 02 от 15.04.2021 года**

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

**Время проведения:** 9.30 ч.

**Состав комиссии:**

**Председатель:** Ковлюшенко С.А. – директор школы

**Секретарь:** Қабден А.С. – социальный педагог

**Члены комиссии:**

Мезенцева 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 общности

**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, доставке продукции.

**По первому вопросу слушали** зам.директора по ВР Нуртазину А.А., 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, цвет, вкус, консистенция, запах, жесткость, сочность, выход блюда, температуру подачи блюда). Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо, суточные пробы имеются. Посуда мытая, сколов не обнаружено.

**Решили:** членам бракеражной комиссии продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции.  
Срок исполнения: постоянно

**По второму вопросу слушали** социального педагога школы Қабден А.С., о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температур и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются. Хлебобулочные изделия отпускаются детям в свежем виде. Из напитков отпускаются соки, компот, чай и кисель.

**Решение:** информацию социального педагога школы принять к сведению. Членам комиссии продолжать осуществлять контроль процесса приготовления пищи, выход блюд.

Срок исполнения: постоянно



По третьему вопросу слушали члена Попечительского совета школы Жусупову А.М., по вопросу соблюдения санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой, доставке продуктов. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов питания в школьной столовой соблюдается. Постоянно ведётся необходимая документация. При этом доставка транспортная, доставка продуктов организована без нарушений.

**Решили:** продолжать регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции, иной документации.

Срок исполнения: постоянно

Председатель бракеражной комиссии:



*С.А. Ковлюшенко*

Ковлюшенко С.А.

Секретарь:

*А.С. Кабден*

Кабден А.С.

Члены бракеражной комиссии:

*А.А. Нуртазина*

Нуртазина А.А.

*А.С. Мезенцева*

Мезенцева А.С.

*М.А. Куприянчик*

Куприянчик М.А.

*А.М. Жусупова*

Жусупова А.М.



**ПРОТОКОЛ**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**№ 03 от 13.05.2021 года**

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

**Время проведения:** 9.30 ч.

**Состав комиссии:**

**Председатель:** Ковлюшенко С.А. – директор школы

**Секретарь:** Кабден А.С. – социальный педагог

**Члены комиссии:**

Мезенцева 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. Организация питания школьников на переменах.
2. О выполнении натуральных норм питания.
3. Отчет о работе с поставщиком питания.

**По первому вопросу слушали** члена родительского комитета Жусупову А.М., она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено городским отделом образования. В меню включались молочные продукты, творог, мясо говядины и птицы. В рационе школьников присутствуют продукты для полезного и правильного питания. Проводился осмотр отходов после питания воспитанников в послеобеденное время. Установлено, что воспитанники хорошо кушают картофельное пюре, макаронные гарниры, котлеты из рыбы и мяса, первые блюда с крупяными, макаронными изделиями. Для учащихся накрыты столы, после приема пищи столы дезинфицируются. На переменах организовано дежурство учителей.

**Решили:** принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

**Срок исполнения:** постоянно

**По второму вопросу слушали** медработника школы Мезенцеву А.С. Она проинформировала присутствующих о том, что питание у школьников сбалансированное. Повар старается выполнять примерное меню.

**Решение:** придерживаться примерного меню.

**Срок исполнения:** постоянно

**По третьему вопросу слушали** Шамрай Е.А., о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую учреждения поставляются трижды в неделю.



Заказы выполняются в полном объеме, случаев не поставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Овощные салаты всегда присутствуют в питании школьников.

**Решение:** строго придерживаться примерного меню. Продукты заказывать из расчета на 7 дней, но выдерживать сроки реализации.

Председатель бракеражной комиссии:

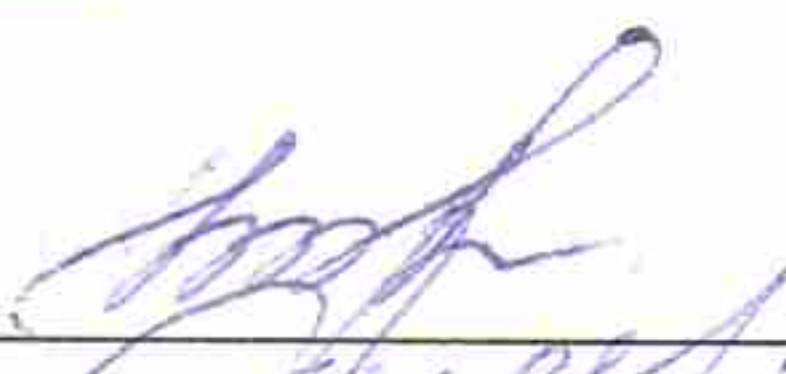
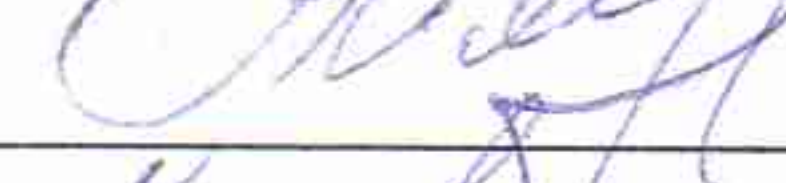
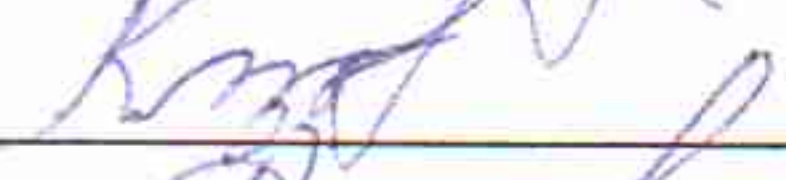



Ковлюшенко С.А.

Секретарь:

Қабден А.С

Члены бракеражной комиссии:

 Нуртазина А.А.  
 Мезенцева А.С.  
 Куприянчик М.А.  
 Жусупова А.М.