

АКТ № 1
Проверки пищеблока КГУ «Равнопольская ООШ» бракеражной комиссией
от 05.09.2025 года

Состав бракеражной комиссии:

1. Амирова С.М.
2. Скакова Г.К.
3. Жумадилова Ж.С.

Место и время проведения: КГУ «Равнопольская ООШ»

Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;

Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд;

Соблюдение требований методических рекомендаций «Единые стандарты по рациону питания школьников (4-х недельные меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях)» при составлении меню-раскладки в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся;

Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемке продукции.

В ходе проверки было установлено:

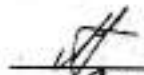
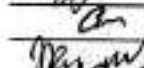
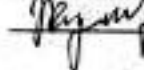
- просроченных и испорченных продуктов не обнаружено
- оборудование в рабочем состоянии
- суточные нормы для приготовления пищи отобраны, хранятся в холодильнике
- уборка пищеблока и столового зала проводится своевременно несколько раз в день
- пищевые отходы складываются в подписанную тару и утилизируются вовремя
- посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарно-гигиеническим нормам
- на стенде размещены список запрещенных продуктов, график питания, график дежурства учителей, ежедневное меню

Меню вывешено в общем зале соответствует недельному меню. Нормы питания школьников разных возрастов соблюдается.

На ежедневной основе ведется бракеражный журнал, в котором регистрируется результат бракеража. В бракеражном журнале отмечается органолептическая оценка каждого блюда отдельно.

Комиссия признает работу столовой удовлетворительной.

Члены бракеражной комиссии:

 Амирова С.М.
 Скакова Г.К.
 Жумадилова Ж.С.

Протокол № 1
заседания бракеражной комиссии от 05.09.2025 года
КГУ «Равнопольская ООШ»

Присутствовали:

1. Амирова С.М.
2. Скакова Г.К.
3. Жумадилова Ж.С.

1. По первому вопросу слушали ЗДВР школы Амирову С.М., ответственную за организацию питания учащихся КГУ «Равнопольская ООШ» с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Меню содержит информацию о количественном составе блюд. Поступление пищевых веществ и энергии полученных в результате приема пищи в столовой соответствует физиологическим потребностям детского организма. Ежедневно присутствуют блюда из мяса, мясных изделий или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масла, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий с промежутком не менее чем 2 дня не встречается.

2. В дальнейшем социальный педагог информировал о том, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям.

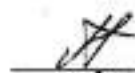
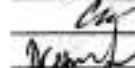
3. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной партии. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

Решили:

1. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы;
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой приготовленной партии;
3. Строго соблюдать требования «Единые стандарты по рациону питания школьников (4-х недельные меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях)» при составлении меню-раскладки в соответствии с циклическим меню;
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.
5. Медицинскому работнику следить за исполнением работниками столовой СанПин, санитарным состоянием школьной столовой.
6. Амировой С.М. ежедневно проводить мониторинг присутствующих получающих бесплатное питание.

Срок исполнения: ежедневно

Члены бракеражной комиссии:

 Амирова С.М.
 Скакова Г.К.
 Жумадилова Ж.С.

АКТ № 2
Проверки пищеблока КГУ «Равнопольская ООШ» бракеражной комиссией
от 30.09.2025 года

Состав бракеражной комиссии:

1. Амирова С.М.
2. Скакова Г.К.
3. Жумадилова Ж.С.

В целях обеспечения безопасности, качества и доступности питания проверено время приема пищи учащимися школы (в соответствии графика приема пищи учащимися), санитарное состояние подсобных помещений, проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом, режим посещения столовой, соответствие заявленному меню. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки выявлено:

Все работники пищеблока прошли медицинский осмотр.

У всех работников пищеблока имеются санитарные книжки.

Мед. работником школы заполняется все необходимая документация своевременно.

Брокеражный журнал стандартный.

В журнале учета случаи поставки недоброкачественных продуктов не зафиксированы.

Пищеблок обеспечен всеми необходимыми моющими и дез. средствами.

Все дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте.

Один раз в неделю на пищеблоке проводится генеральная уборка.

Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами. Плов имеет приятный вкус, аппетитный запах. Плов приготовлен качественно. Все продукты, используемые при приготовлении, имеют сертификаты качества.

Учащиеся посещают столовую в соответствии с установленным графиком.

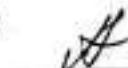
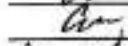
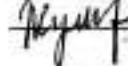
Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено- закрыты крышками, в соответствие со сроками хранения. (один день)

Имеются сертификаты качества на мясную, молочную, рыбную продукцию.

Ассортимент и качество отпускаемой буфетной продукции хорошее.

На информационном стенде имеется 2-х недельное меню, приказ об организации питания, ежедневное меню.

Члены бракеражной комиссии:

 Амирова С.М.
 Скакова Г.К.
 Жумадилова Ж.С.

Протокол № 2
заседания бракеражной комиссии от 30.09.2025 года
КТУ «Равнопольская ООШ»

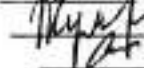
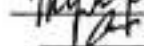
Присутствовали:

1. Амирова С.М.
2. Скакова Г.К.
3. Жумадилова Ж.С.

По вопросам слушали ЗДВР Амирову С.М., которая познакомила членов комиссии по мониторингу за качеством питания с вопросом соблюдения требований на всех стадиях процесса приготовления пищи для обучающихся. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Председателя комиссии по мониторингу за качеством питания, которая проинформировала присутствующих о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд), соответствует нормам. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано, что суточные пробы хранятся 2 суток.

Члены бракеражной комиссии:

 Амирова С.М.
 Жумадилова Ж.С.
 Скакова Г.К.

АКТ № 3

**Проверки пищеблока КГУ «Равнопольская ООШ» бракеражной комиссией
от 06.10.2025 года**

Состав бракеражной комиссии:

1. Амирова С.М.
2. Скакова Г.К.
3. Жумадилова Ж.С.

Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;

Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд;

Соблюдение требований методических рекомендаций «Единые стандарты по рациону питания школьников (4-х недельные меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях)» при составлении меню-раскладки в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся;

Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемке продукции.

В ходе проверки было установлено:

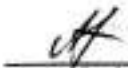
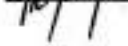
- просроченных и испорченных продуктов не обнаружено
- оборудование в рабочем состоянии
- суточные нормы для приготовления пищи отобраны, хранятся в холодильнике
- уборка пищеблока и столового зала проводится своевременно несколько раз в день
- пищевые отходы складываются в подписанную тару и утилизируются вовремя
- посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарно-гигиеническим нормам
- на стенде размещены список запрещенных продуктов, график питания, график дежурства учителей, ежедневное меню

Меню вывешено в общем зале соответствует недельному меню. Нормы питания школьников разных возрастов соблюдается.

На ежедневной основе ведется бракеражный журнал, в котором регистрируется результат бракеража. В бракеражном журнале отмечается органолептическая оценка каждого блюда отдельно.

Комиссия признает работу столовой удовлетворительной.

Члены бракеражной комиссии:

 Амирова С.М.
 Скакова Г.К.
 Жумадилова Ж.С.

Протокол № 3
заседания бракеражной комиссии от 06.10.2025 года
КГУ «Равнопольская ООШ»

Присутствовали:

1. Амирова С.М.
2. Скакова Г.К.
- 3 Жумадилова Ж.С.

Повестка заседания:

1. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой
2. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой информация об отпуске готовых блюд с пищеблоком в обеденный зал:

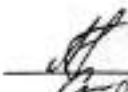
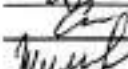
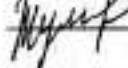
Решили оценку качества блюд из кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал брокера же готовый кулинарные продукции установленной формы оформлять подписями всех членов комиссии. Срок исполнения: постоянно.

По 2-му вопросу предстать родительского комитета который сообщил о соблюдении пребывания на всех стадиях процесса производства готова продукты в школьной столовой она сообщила что технологическая закладка средняя будильник технологического процесса температура и время последовательности процессы тепловой обработки соответствует нормам и требования

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.

Члены бракеражной комиссии:

 Амирова С.М.
 Скакова Г.К.
 Жумадилова Ж.С.