

Протокол № 4
заседания бракеражной комиссии

от 15.12.2025 года

КГУ «ОСШ с. Раздольное»

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. Соответствие меню.
3. Информация об отпуске готовых блюд

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. По первому вопросу слушали Хангишиеву С.А., директора, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

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

3. По третьему вопросу слушали Ганееву Л.А., председателя попечительского совета с информацией об отпуске готовых блюд, в соответствии с раздаточной ведомостью, определения соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При определении правильности веса каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - взвешивались порции, взятые при отпуске потребителю. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке

Решение:

1. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

Председатель комиссии:

Хангишиева С.А.

Секретарь:

Ганеева Л.А.

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 15 декабря 2025 года

Комиссия в составе:

Ганеева Л.А., председатель попечительского совета

Виговская Е.А. завхоз

Филиппова Е.В. учитель начальных классов

Хангишиевой С.А. директора школы

составили настоящий акт в том, что 15 декабря 2025 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-35 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 15 декабря было предложено каша молочная пшенная со сливочным маслом, бутерброд с маслом и сыром, яблоко, чай с молоком и сахаром.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порции каши, что соответствует норме (выход готовой каши – 250г).

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

7) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой старая мебель (столы и стулья)

Учащиеся накрываются столы до начала перемен.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена :

повар  Олексюк И.Н. .

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ганеева Л.А., председатель попечительского совета

Виговская Е.А. завхоз

Филиппова Е.В. учитель начальных классов

Хангишиевой С.А. директора школы

