

Протокол № 5
заседания бракеражной комиссии

от 12.01.2026 года

КГУ «ОСШ с. Раздольное»

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.

Ход заседания

Слушали :

Директора Хангишиеву С.А. ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ «ОСШ с.Раздольное», с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

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

Решение:

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.

Председатель комиссии:

Хангишиева С.А.

Секретарь:

Ганеева Л.А.

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 12 января 2026 года

Комиссия в составе:

- Членов Попечительского совета:

Ганеевой Л.А., председателя попечительского совета

Виговской Е.А. завхоз

Филиповой Е.В. учитель начальных классов

Хангишиевой С.А. директор школы

составили настоящий акт в том, что 12 января 2026 года в 10.25 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 1-25 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 12 января было предложено молочная каша, хлеб пшеничный и компот.

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

При взвешивании 3 порции второго, полученная масса равнялась 200 г, что соответствует норме (выход готовой каши – 200г).

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, 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 перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С актом комиссии ознакомлена :

повар:  Олексюк И.Н. .

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ганеевой Л.А., председателя попечительского совета

Виговской Е.А. завхоз

Филиповой Е.В. учитель начальных классов

Хангишиевой С.А директор школы

