

«Ақмола облысы  
білім басқармасының  
Аршалы ауданы бойынша  
білім бөлімі Жібек жолы  
ауылының жалпы орта  
білім беретін мектебі» КММ

КГУ «Общеобразовательная  
школа села Жибек жолы  
отдела образования по  
Аршалынскому району  
управления образования  
Акмолинской области

## БҰЙРЫҚ

## ПРИКАЗ

01 сентября 2023 год № 57-Б

Об организации работы  
бракеражной комиссии на  
2023-2024 учебный год

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе 2023-2024 учебном году **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по следующему списку:

1. Нургалиева Н.К.- заместитель директора по ВР;
2. Гафиятуллина О.Е.- член родительского комитета;
3. Ли А.Ш.- член родительского комитета;
4. Райсова А.С.- член родительского комитета;
5. Кукобако Д.Ю.- член родительского комитета;

2. Медработнику Махмутовой Р.М. ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

3. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии в школе.

4. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Нургалиеву Н.К. и медработника Махмутову Р.М.

Директор школы:






М.Жусупова

Утверждаю  
Директор КГУ «Общеобразовательная школа  
села Жибекжолы» Жусупова М.Б.



**План работы бракеражной комиссии  
на 2023 - 2024 учебный год**

| № | Мероприятия  | Сроки проведения              | Ответственный                  |
|---|--|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 | Проведение организационных совещаний   | Не реже одного раза в квартал | Председатель комиссии          |
| 2 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания | Постоянно                     | Члены комиссии                 |
| 3 | Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания  | Еженедельно                   | Мед.работник                   |
| 4 | Контроль соответствия меню   | Ежедневно                     | Мед.работник<br>Соц.педагог    |
| 5 | Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока  | Ежедневно                     | Мед.работник<br>Члены комиссии |
| 6 | Проведение органолептической оценки готовой пищи   | Ежедневно                     | Мед.работник                   |
| 7 | Ведение бракеражного журнала   | Ежедневно                     | Мед.работник                   |
| 8 | Контроль за состоянием оборудованием столовой, кухонной и столовой посуды  | Периодически                  | Члены комиссии                 |
| 9 | Отчёт на Совете школы о проделанной работе комиссии.   | Декабрь, май                  | Председатель комиссии          |

Зам.директора по ВР:  Нурғалиева Н.К.  
Мед.работник:  Махмұтова Р.М.  
Соц.педагог:  Жұманова К.А.

Протокол №1  
Бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Жибек жолы»  
От 10.09.2023г

Повестка дня:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии
3. Об организации питания в школе
4. Организация питания учащихся льготной категории /19 уч/
5. Организация питания начальных классов /202 уч/

Слушали:

По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе Нургалиеву Н.К., который сообщила о предложенных кандидатурах в состав бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.

1. Нургалиева Н.К.- заместитель директора по ВР
2. Гафиятуллина О.Е.- член родительского комитета
3. Ли А.Ш.- член родительского комитета
4. Райсова А.С.- член родительского комитета
5. Кукобако Д.Ю.- член родительского комитета

Решили:

Предложенные кандидатуры утвердить.

1. Нургалиеву Н.К. назначить председателем бракеражной комиссии.
2. По второму вопросу выступила Нургалиева Н.К., которая предложила план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.

Решили:

1. Предложенный план работы бракеражной комиссии утвердить.
2. По третьему вопросу слушали Нургалиеву Н.К., которая сообщила об организации горячего питания в школе ИП «Енсебаев А.А.»

Решили:

1. Организацию горячего питания в школе ИП «Енсебаев А.А.» взять на контроль
2. По четвертому и пятому вопросу слушали социального педагога школы Жуманову К.А., которая рассказала об организации учащихся льготной категории и организации питания начальных классов. Списки учащихся льготной категории утвердить.

Председатель комиссии :  Нургалиева Н.К.

Члены комиссии:  Гафиятуллина О.Е.

 Райсова А.С.

 Ли А.Ш.

 Кукобако Д.Ю.

## АКТ

### о результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся от 18.10.2023г.

Комиссия в составе: зам. директора по ВР, медработника, соц. педагога, член родительского комитета. Была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Цель:** Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Проверка условий хранения поступающей продукции. Заполнение документации. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню.

#### В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания свежие, имеются сертификаты в бракеражном журнале имеются ежедневные записи
2. Технология приготовления блюд Соблюдается
3. Исправность, холодно-технологического оборудования Исправно. Отвечает санитарным нормам не ЧСЗ. 2023 года.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд Сроки хранения соблюдаются, маркированы.
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительно
6. В меню на 18.10.23г. соответствует
7. Было проведено контрольное взвешивание вес взвешивание израсходовано, граммовые соответствует.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд вкус, внешний вид, запах в норме.

Выводы и рекомендации: Состояние пищеблока удовлетворительно. Условия хранения соблюдены. Маркированы, санитарная гигиена. Журнал бракеража заполнен. Меню соответствует.

Комиссия: зам. дир. по В.Р. Жури / Курганова Н.К.  
медработник /  
соц. педагог. / Мухомова К.А.  
медит. работник /

**Протокол № 3**  
**Бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Жибек жолы»**  
**от 15.11.2023г.**

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норма закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи /снятие пробы/, выполнение технических норм в приготовление блюд
3. Качество питания учащихся
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, приемкой продукции




Слушали: По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе Нургалиеву Н.К., с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд подлежащих реализации.

По второму вопросу слушали медсестру: 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. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

**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
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Срок исполнения: постоянно.

|                         |   |                   |
|-------------------------|---|-------------------|
| Председатель комиссии : |  | Нургалиева Н.К.   |
| Соц.педагог школы:      |  | Жуманова К.А.     |
| Медсестра школы:        |   | Жаханова Е.Б.     |
| Члены комиссии:         |  | Гафиятуллина О.Е. |
|                         |   | Ли А.Ш.           |

**Протокол № 4**  
**Бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Жибек жолы»**  
**от 07.12.2023г.**

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норма закладки сырья
2. Проведения бракеража готовой пищи /снятие пробы/, выполнение технических норм в приготовление блюд
3. Качество питания учащихся
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, приемкой продукции

Слушали: По первому вопросу выступила мед сестра школы Жаханова Е.Б., с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд подлежащих реализации.

По второму вопросу слушали члена родит комитета Ли А.Ш. 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. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

**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
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Срок исполнения: постоянно.

Председатель комиссии :

Соц.педагог школы:

Медсестра школы:

Члены комиссии:

Нургалиева Н.К.

Жуманова К.А.

Жаханова Е.Б.

Гафиятуллина О.Е.

Ли А.Ш.

Справка  
по итогам проверки работы школьной столовой  
и качества продуктов питания за I полугодие 2023-2024 учебного года

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой)

**Состав комиссии**

Нургалиева Н.К. – заместитель директора по ВР; Председатель бракеражной комиссии  
Отв. за организацию школьного питания соц.педагог школы Жуманова К.А.

Гафиятуллина О.Е. - член комиссии

Ли А.Ш. - член комиссии

Кукобако Д.Ю. - член комиссии

Райсова А.С. – член комиссии

Жахаева Е.Б – медсестра школы

**Проверкой установлено:**

Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами.

Реализуется буфетная продукция.

Питьевой режим организован.

Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам. уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд.

В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.

Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.

Сотрудники столовой в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям.

**Выводы и предложения:**

Признать удовлетворительной работу школьной столовой по организации питания учащихся.

**Члены комиссии**

Нургалиева Н.К. – заместитель директора по ВР - председатель бракеражной комиссии  
Отв. за организацию школьного питания соц.педагог школы Жуманова К.А.

Гафиятуллина О.Е. - член комиссии

Кукобако Д.Ю. - член комиссии

Ли А.Ш.- член комиссии

Райсова А.С. – член комиссии

Жахаева Е.Б – медсестра.

**Протокол № 6**  
**Бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Жибек жолы»**  
**от 22.02.2024г.**

**Повестка дня:**

- 1.Соблюдение технологий приготовления пищи, норма закладки сырья
- 2.Проведения бракеража готовой пищи /снятие пробы/, выполнение технических норм в приготовление блюд
- 3.Качество питания учащихся
- 4.Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, приемкой продукции




Слушали: По первому вопросу выступила мед сестра школы Жаханова Е.Б., с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд подлежащих реализации.

По второму вопросу слушали члена родит комитета Гафиятулина О.Е. 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. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

**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
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Срок исполнения: постоянно.

|                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| Председатель комиссии : |  | Нургалиева Н.К.  |
| Соц.педагог школы:      |   | Жуманова К.А.  |
| Медсестра школы:        |   | Жаханова Е.Б.  |
| Члены комиссии:         |  | Гафиятуллина О.Е.  |



**Протокол № 7**  
**Бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Жибек жолы»**  
**от 14.03.2024г.**

**Повестка дня:**

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норма закладки сырья
2. Проведения бракеража готовой пищи /снятие пробы/, выполнение технических норм в приготовление блюд
3. Качество питания учащихся
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, приемкой продукции

Слушали: По первому вопросу выступила мед сестра школы Жаханова Е.Б., с информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд подлежащих реализации.

По второму вопросу слушали члена родит комитета Кукобако Д.Ю. 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. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

**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
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции.

Срок исполнения: постоянно.

Председатель комиссии :

 Нургалиева Н.К.

Соц.педагог школы:

Жуманова К.А. 

Медсестра школы:

Жаханова Е.Б.

Члены комиссии:

 Кукобако Д.Ю.