

## Протокол № 1

Заседания бракеражной комиссии от 02.09.2024 года  
КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

### в составе:

Аманжол Р.Е. – председатель бракеражной комиссии  
Агубаев Т.Т. - председатель попечительского совета школы  
Рыжих Е.П. – председатель профсоюзного комитета  
Татымтаева Ж.Х. - медицинский работник  
Митина К.Б – социальный педагог, ответственный за питание

Приглашен – представитель КХ «Турлубекв Е.Б.» - Турлубекв С.Е.

### Повестка дня:

1. Организация питания в школе
2. Стоимость питания
3. Качество питания, соблюдение санитарно-гигиенических норм

### Ход заседания:

1. По первому вопросу выступила председатель комиссии Аманжол Р.Е., которая сообщила, что с целью обеспечения обучающихся школы полноценным питанием с 02.09.2022 года поставщиком КХ «Турлубекв Е.Б» организовано горячее и буфетное питание для учащихся 0-11 классов. Учащиеся дошкольных, 5-11 классов питаются за счет средств родителей, уч-ся 1-4 классов – за счет средств из государственного бюджета, 3 учащихся питаются за счет средств из фонда Всеобуч.
2. По второму вопросу слушали представителя КХ «Турлубекв Е.Б.», который ознакомил присутствующих с информацией о стоимости питания:
  1. Пирожок с картошкой – 180 тг
  2. Пирожок с капустой – 200 тг
  3. Ватрушка с мясом – 300 тг
  4. Булочка с маком – 180 тг
  5. Булочка со сгущенкой – 190 тг
  6. Булочка с корицей – 170 тг
  7. Булочка простая – 150 тг
  8. Булочка с творогом – 190 тг
  9. Расстегай – 280 тг
  10. Самса – 300 тг
  11. Чай с молоком – 150 тг
  12. Чай без молока – 100 тг
  13. Компот – 150 тг
  14. Кисель – 180 тг
  15. Сок – 150 тг
  16. Горячее 1-ое – 300 тг
  17. Горячее 2-ое – 400 тг
  18. Салат – 200 тг

ознакомила с четырехнедельным меню, утвержденным руководителем И.о  
руководителя управления образования Акмолинской области А. Балташевой.

3. Медработник школы Татымтаева Ж.Х. проинформировала о качестве питания и соблюдении санитарно-гигиенических норм в столовой и пищеблоке. Бракеражной комиссией был проведен мониторинг качества питания.

Результат проверки:

- При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.

- Температурный режим хранения продуктов выполняется. В кухне чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

- Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

- Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также, со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»

- Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, согласованным со старшим поваром Ненько Л.П. и утвержденным директором КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское» Аманжол Р.Е.

- Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

- В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

- Были опрошены учащиеся школы, которые пришли в столовую. В основном питаются через раздачу. Покупают печённую продукцию, вторые блюда, компоты, соки.

- На день проверки 02.09.2024 г., согласно меню, было приготовлено следующее:

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Гуляш (говядина)	75	75	100
		Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150
		Чай с молоком и сахаром	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Во время проверки было установлено отсутствие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта в связи с тем, что помещение столовой не предназначено, а приспособлено под столовую. Не всегда ежедневное меню соответствует перспективному, т.к. имеется нехватка оборудования для приготовления и хранения продукции (электроплиты, морозильного и холодильного оборудования, жарочного (духового) шкафа). Администрацией школы подавались заявки от 08.11.2023г. Витаминизация проводится за личный счет медработника. В обеденный зал, пищеблок, подсобное помещение требуется обновить мебель. Для раздачи выпечки необходима предназначенная посуда. Отсутствуют договора с поставщиком продуктов питания, со слов арендатора договора будут в октябре.

Комиссия установила, что приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Решение:

1. Председателю бракеражной комиссии Аманжол Р.Е. обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременно принимать меры по выявлению недостатков.
2. Медработнику Татымтаевой Р.Е. регулярно рассматривать на заседаниях бракеражной комиссии проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований СанПиН, профилактике кишечных инфекций, соблюдении детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии



Р.Е. Аманжол

Члены комиссии



Агубаев Т.Т.



Рыжих Е.П.



Татымтаева Ж.Х.



Митина К.Б.