

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
БҰҚАР ЖЫРАУ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«АХМЕТ БАЙТҰРСЫНҰЛЫ АТЫНДАҒЫ
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ»



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
« ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ АХМЕТА БАЙТҰРСЫНҰЛЫ »
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
БУХАР-ЖЫРАУСКОГО РАЙОНА»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

2023 ж. 01.09

аул Доскей

ПРИКАЗ

№ 185

**Тағамның сапасын, ас мәзірі бойынша
құнына сай болуын қадағалау (бракераж)
комиссиясын құру туралы**

Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ -76 « Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар , бұйрығымен бекітілген Санитарлық қағидаларын басшылыққа алу» және « Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы » Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ДСМ – 302/2020 бұйрығы негізінде **БҰЙЫРАМЫН:**

I. Тағам сапасын, ыстық тамақтың күнделікті бекітілген ас мәзірі бойынша, тағамның калькуляцияға, құнына сай болуын қадағалау, азық сапасын және құнын қатаң қадағалау мақсатында мына құрамда арнаулы бракеражды комиссия құрылсын:

Төрағасы: А. Шунгулов – мектеп директоры

Мустафина М.М. – хатшы

Мүшелері:

Досымбеков М.Т.- кәсіподақ комитетінің төрағасы

Ахметова Г.Т. – Доскей а/о бас маманы

Исаинов Р.Ж.- директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Жайлаубаева Л.Ч. - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Аубакирова Н.Д.- медбике

Мукашева К.А. – асхананы жалға алушы (арендатор)

Аргимбаева А.Е. – ата - аналар комитетінің төрайымы

II. Асхана қызметкерлерінің медициналық тексерілуін, асхана тазалығы мен азық сапасын күнделікті қадағалау мектеп медбикесі Н.Д. Аубакироваға жүктелсін.

III. Ахмет Байтұрсынұлы атындағы ЖББ мектебінің оқушыларына берілетін тамақтың сапасын қадағалау, яғни тағамның сертификатталғанын бақылау, тағамды қабылдап, есебін жүргізу, оны сақтау жауапкершілігі жалға алушы Қ.Мукашеваға жүктелсін.

IV. Осы бұйрықтың орындалуына қажетті шараларды өзiме қалдырамын.

Мектеп директоры

А. Шунгулов

Бұрықпен таныстырылды:

2023 ж. 01.09





Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в КГУ «Общеобразовательная школа им. А. Байтурсынулы».
- 1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.
- 1.3. Назначение бракеражной комиссии — обеспечение постоянного контроля в работе столовой школы.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 (далее - Правила), «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234, сборниками рецептур, технологическими картами и настоящим Положением.
- 1.5. В состав бракеражной комиссии входят заместитель директора по воспитательной работе, медицинский работник филиала, социальный педагог, администратор столовой и представители родительского комитета в составе трех человек (при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).
- 1.6. Количество членов бракеражной комиссии должно быть, не менее четырех человек.
- 1.7. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.
- 1.8. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в месяц) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.
- 1.9. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля качества готовой пищи (далее - бракеражный журнал).
- 1.10. Бракеражная комиссия в полном составе работает раз в неделю, проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал.
- 1.11. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 1.12. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у администратора столовой.

2. Обязанности бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия школы:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока (включая складские и рочие помещения) и обеденного зала, за качеством уборки и качеством, состоянием и бытием посуды;

ежедневно следит за правильностью составления меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

осуществляет контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, использования, кулинарной обработки, технологии приготовления пищевых продуктов;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

• периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

• проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

• проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Права бракеражной комиссии:

Бракеражная комиссия имеет право:

3.1. Контролировать наличие маркировки на посуде;

3.2. Контролировать наличие суточной пробы;

3.3. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

3.4. Проверять количество поступающей продукции;

3.5. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;

3.6. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

3.7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

3.8. Не допускать к раздаче блюда, требующие замены, ввиду изменения в технологии приготовления блюд;

3.9. Не допускать к работе персонал, не имеющий соответствующих документов (санитарные книжки, дипломы, сертификаты и пр.);

3.10. Член бракеражной комиссии имеет право на особое мнение, которое письменно доводится до сведения директора, отражается в отчете бракеражной комиссии. Такое мнение оформляется в случае не согласия с решением большинства членов бракеражной комиссии.

4. Бракераж пищи

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

В случае выявления каких - либо нарушений и замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В

зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия во вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недоселен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется соответствующий акт, акт доводится до директора школы.

4.4. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Срок действия данного положения не ограничен.

«Утверждаю»

Директор школы

Шутигулов А.З.



План работы
бракеражной комиссии КГУ «ОШ им. А. Байтурсынулы»
на 2023 -2024 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии	Еженедельно
2	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания.	Члены комиссии	Еженедельно
3	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.	Мед.работник	Еженедельно
4	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	Мед.работник	Ежедневно
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены комиссии	Постоянно
6	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Мед.работник	Ежедневно
7	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены комиссии	1 раз в квартал
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	1 раз в квартал
9	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима.	Члены комиссии	1 раз в месяц
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены комиссии	1 раз в квартал
11	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены комиссии	1 раз в квартал
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены комиссии	1 раз в квартал
13	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены комиссии	1 раз в квартал



Бекітемін :

А. Байтұрсынұлы
атындағы мектеп
директоры
А. Шунгулов

«А.Байтұрсынұлы атындағы ЖББМ» КММ
бракераж комиссиясының
асханадағы кезекшілік кестесі
2023 – 2024 оқу жылы

№	Аты – жөні	Дүйсенбі	Сейсенбі	Сәрсенбі	Бейсенбі	Жұма
1	Аубакирова Н.Д. Жайлаубаева Л.Ч.					
2	Мустафина М.М. Аубакирова Н.Д.					
3	Аубакирова Н.Д. Досымбеков М.Т.					
4	Аубакирова Н.Д. Исаинов Р.Ж.					
5	Аубакирова Н.Д. Аргимбаева А.А.					

Аубакирова Н.Д.
Мустафина М.М.
Досымбеков М.Т.
Исаинов Р.Ж.
Жайлаубаева Л.Ч.
Аргимбаева А.А.

Акт
бракеражной комиссии
«ОШ им. А. Байтурсынулы»

с. Доскей


от 19.10.2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся, председатель бракеражной комиссии директор школы Шунгулов А.З., члены бракеражной комиссии зам.директора по ВР Исаинов Р.Ж., зам.директора по ВР Жайлаубаева Л.Ч., председатель профсоюзного комитета Досымбеков М.Т., председатель родительского комитета Аргимбаева А.А., социальный педагог Мустафина М.М., медицинский работник Аубакирова Н.Д. подтверждаем, что 19 октября 2023 года была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой и пищеблока, на наличие и соответствие сертификатов на продукцию. **Заключение:** Санитарное состояние школьной столовой и пищеблока соответствует нормам СанПиНа. В столовой имеются все моющие средства, оборудование и уборочный инвентарь промаркировано. Сертификаты на продукцию в наличии и соответствуют сроку.


Председатель комиссии

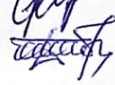
Члены комиссии:




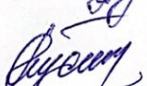
 Шунгулов А.З.

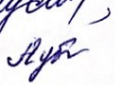
 Исаинов Р.Ж.

 Жайлаубаева Л.Ч.

 Досымбеков М.Т.

 Аргимбаева А.А.

 Мустафина М.М.

 Аубакирова Н.Д.

Одновременно ИП Лукашев 

Акт
бракеражной комиссии
«ОШ им. А. Байтурсынулы»

с. Доскей

от 09.11.2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся, председатель бракеражной комиссии директор школы Шунгулов А.З., члены бракеражной комиссии зам.директора по ВР Исаинов Р.Ж., зам.директора по ВР Жайлаубаева Л.Ч., председатель профсоюзного комитета Досымбеков М.Т., председатель родительского комитета Аргимбаева А.А., социальный педагог Мустафина М.М., медицинский работник Аубакирова Н.Д. подтверждаем, что 09 ноября 2023 была проведена проверка бракеражной комиссией по наличию суточной пробы, маркировка банок. Также была проведена проверка на соответствие представленного блюда для детей получающих бесплатное горячее питание с меню.

Заключение: в результате проверки было установлено, что ежедневная суточная проба оставляется на 48 часов для контроля. Банки и кухонный инвентарь весь маркирован. Выставленное блюдо по качественному и количественному составу соответствовало меню. А именно, суп рисовый – 200 гр., хлеб ржано-пшеничный с сыром – 20/10 гр., компот из сухофруктов – 200гр.

Председатель комиссии

Члены комиссии:



[Signature] Шунгулов А.З.

[Signature] Исаинов Р.Ж.

[Signature] Жайлаубаева Л.Ч.

[Signature] Досымбеков М.Т.

[Signature] Аргимбаева А.А.

[Signature] Мустафина М.М.

[Signature] Аубакирова Н.Д.

[Signature] Отақолмыс
[Signature] И.П. Муксимеева
[Signature]

Акт
бракеражной комиссии
«ОШ им. А. Байтурсунылы»

с. Доскей

от 14.12.2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся, председатель бракеражной комиссии директор школы Шунгулов А.З., члены бракеражной комиссии зам.директора по ВР Исаинов Р.Ж., зам.директора по ВР Жайлаубаева Л.Ч., председатель профсоюзного комитета Досымбеков М.Т., председатель родительского комитета Аргимбаева А.А., социальный педагог Мустафина М.М., медицинский работник Аубакирова Н.Д. подтверждаем, что 14 декабря 2023 года была проведена проверка на наличие и пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условий их хранения.

Заключение: В результате проверки было установлено, что складские и другие помещения школьной столовой соответствуют нормам хранения продуктов питания, условия хранения продуктов соблюдаются.

Председатель комиссии

Члены комиссии:



Шунгулов А.З.

Исаинов Р.Ж.

Жайлаубаева Л.Ч.

Досымбеков М.Т.

Аргимбаева А.А.

Мустафина М.М.

Аубакирова Н.Д.

Ознакомлена "17 Мухамедова"

АКТ
бракеражной комиссии
«ОШ им. А. Байтурсынулы»

с. Доскей

от 18.01.2024 г.


Мы, нижеподписавшиеся, председатель бракеражной комиссии директор школы Шунгулов А.З., члены бракеражной комиссии зам.директора по ВР Исаинов Р.Ж., зам.директора по ВР Жайлаубаева Л.Ч., председатель профсоюзного комитета Досымбеков М.Т., председатель родительского комитета Аргимбаева А.А., социальный педагог Мустафина М.М., медицинский работник Аубакирова Н.Д. подтверждаем, что 18 января 2024 года была проведена проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока и школьной столовой. Соблюдение правил хранения суточной пробы и ее наличие. Хранение овощей, сыпучих продуктов.


Заключение: В ходе проверки выявлено, что организованно питание учащихся в соответствии с перспективным меню, в зале чисто, все работники в соответствующей одежде, пол сухой и чистый, столы чистые. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и школьной столовой соответствует нормам СанПиНа. Ежедневная суточная проба имеется, оставляется на 48 часов в специальном холодильном оборудовании для контроля. Складские и другие помещения школьной столовой соответствуют нормам хранения продуктов питания, условия хранения продуктов соблюдаются.


Председатель комиссии:


Члены комиссии:





 Шунгулов А.З.


 Исаинов Р.Ж.

 Жайлаубаева Л.Ч.

 Досымбеков М.Т.

 Аргимбаева А.А.

 Мустафина М.М.

 Аубакирова Н.Д.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
БҰҚАР ЖЫРАУ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«АХМЕТ БАЙТҰРСЫНУЛЫ АТЫНДАҒЫ
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ»



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
« ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ АХМЕТА БАЙТҰРСЫНУЛЫ »
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
БУХАР-ЖЫРАУСКОГО РАЙОНА»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

2023 ж. 01.09.

аул Доскей

ПРИКАЗ

№ 154.

Тағамның сапасын мониторинг
бойынша бақылау комиссиясын
құру туралы

Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ -76 « Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар , бұйрығымен бекітілген Санитарлық қағидаларын басшылыққа алу» және « Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы » Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ДСМ – 302/2020 бұйрығы негізінде **БҰЙЫРАМЫН:**

I. Тағам сапасын, ыстық тамақтың күнделікті бекітілген ас мәзірі бойынша, тағамның калькуляцияға, құнына сай болуын қадағалау, азық сапасын және құнын қатаң қадағалау мақсатында мына құрамда арнаулы мониторинг комиссия құрылсын:

Төрағасы: А. Шунгулов – мектеп директоры

Мүшелері:

Исаинов Р.Ж.- директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Мустафина М.М./ - әлеуметтік педагог

Шабанова В.С.- қамқоршылық кеңестің төрайымы

Аубакирова Н.Д.- медбике

Аргимбаева А.А. – ата - аналар комитетінің төрайымы

Қанат Ислам - мектеп парламент президенті

II. Асхана қызметкерлерінің медициналық тексерілуін, асхана тазалығы мен азық сапасын күнделікті қадағалау, яғни тағамның сертификатталғаның бақылау мониторинг комиссиясына жүктелсін.

III. Мониторинг комиссияның жұмысы туралы есеп ай сайын ақпарат ретінде мектеп директорының кеңесінде берілсін.

IV. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалау өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры

А. Шунгулов

Дайындаған: ОТ жұмысының орынбасары Исаинов Р.Ж.

Таныстырылды: 2023 ж. 01.09.



«Утверждаю»

Директор школы

Шунгулов А.З.



**План работы
Комиссии по ведению мониторинга качества питания учащихся
в КГУ «ОШ им. А. Байтурсынулы»
на 2023 -2024 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год	Ответственный по питанию, члены комиссии	Сентябрь
2	Контроль качества питания	Медработник	Ежедневно
3	Соблюдение графика работы столовой	Зам. директора по ВР	Ежедневно
4	Мониторинг удовлетворенности питания	Члены комиссии	Ежемесячно
5	Организация просветительской работы	Члены комиссии	Ежемесячно
6	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов	Ответственный по питанию	Октябрь
7	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока 2. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима	Ответственный по питанию	Ноябрь
8	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов	Ответственный по питанию	Декабрь, апрель
9	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 2. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 3. О соответствии правилам обработки используемой посуды	Ответственный по питанию	Январь, май

10	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Медработник	1 раз в квартал
11	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	Члены комиссии	Ежедневно
12	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции 5. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов	Ответственный по питанию	Февраль

Протокол № 1
Заседания комиссии по ведению мониторинга качества питания учащихся

от 15.09.2023 г.

Повестка дня:

1. Организация деятельности комиссии по контролю за качеством питания в КГУ «ОШ имени Ахмета Байтурсынулы» в 2023-2024 учебном году;
2. Утверждение плана работы комиссии по контролю за качеством питания;
3. Об обеспечении бесплатным питанием учащихся из малообеспеченных семей и опекаемых детей;

По первому вопросу выступил директор школы Шунгулов А.З. В своем выступлении председатель комиссии отметил, что цель, которую должна ставить перед собой комиссия за качеством питания, это прежде всего охрана и укрепление здоровья обучающихся школы. В деятельность комиссии входит осуществление контроля за соответствием рационов питания, согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищеблока, за организацией приема пищи обучающихся, за соблюдением графика работы столовой.

По второму вопросу выступил зам.директора по ВР Исаинов Р.Ж. Он ознакомил с планом работы комиссии. Подробно остановились на мероприятиях, которые будут проходить в течение года и сроках их выполнения.

По третьему вопросу выступила соц.педагог Мустафина М.М. Она ознакомила со списком учащихся, для которых организовано бесплатное горячее питание. На сегодняшний день согласно представленным документам, 10 учащихся из социально уязвимых слоев населения (5-11 классы), организовано бесплатное питание. Также учащиеся 1-4 классов питаются бесплатно.

Решение:

1. Принять к сведению основные направления деятельности комиссии по ведению мониторинга за качеством питания.
2. Утвердить план работы комиссии по ведению мониторинга за качеством питания на 2023-2024 учебный год.
3. Вести ежедневный учет питания учащихся. Список учащихся из социально уязвимых слоев населения корректировать по мере представленных документов.

Председатель комиссии:

Секретарь:



Шунгулов А.З.

Мустафина М.М.

Протокол № 2
Заседания комиссии по ведению мониторинга качества питания учащихся

от 27.10.2023 г.

Повестка дня:

1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд.
2. О сроках реализации пищевых продуктов.
3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов.

По первому вопросу выступил директор школы Шунгулов А.З. Управлением образования Карагандинской области было направлено перспективное двухнедельное меню, на Попечительском совете школы было рассмотрено и утверждено двухнедельное меню для двух категорий: 1-4 классы и 5-11 классы из социально уязвимых слоев населения.

По второму и третьему вопросу выступил зам.директора по ВР Исаинов Р.Ж. В школьной столовой осуществляется регулярный контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинский работник систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Решение:

1. Строго соблюдать приготовление ежедневного меню в соответствии с составленным утвержденным двухнедельным меню;
2. Работникам столовой строго соблюдать требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и использования продуктов.
3. Медицинскому работнику продолжать вести контроль по срокам реализации пищевых продуктов и соблюдению технологии приготовления блюд, закладки продуктов.

Председатель комиссии:

Секретарь:



Шунгулов А.З.

Мустафина М.М.

Протокол № 3
Заседания комиссии по ведению мониторинга качества питания учащихся

от 30.11.2023 г.

Повестка дня:

1. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока;
2. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима;

По первому вопросу выступил зам.директор по ВР Исаинов Р.Ж.:

Бракеражной комиссией еженедельно посещает школьную столовую проверяют санитарного состояния школьной столовой, пищеблока.

29 ноября нашу школу посетил Член Общественного Совета при Акиме Бухар-Жырауского района Жунусов Тахир Сагындыкович. Целью посещения было знакомство с работой школьных столовых, условиями школьного питания учащихся.

По второму вопросу выступила мед.работник Аубактрова Н.Д.:

Бракеражной комиссией, в состав которой я вхожу, 23 ноября 2023 года была проведена проверка складских помещений, правил хранения продуктов и соблюдении температурного режима. В результате проверки было установлено, что складские и другие помещения школьной столовой соответствует нормам хранения продуктов питания, условия хранения продуктов соблюдаются.

Решение:

1. Систематически вести контроль соблюдения требований работниками, санитарного состояния школьной столовой и пищеблока;
2. Работникам столовой строго соблюдать требования санитарных правил в части соблюдения условий, сроков хранения и использования продуктов.

Председатель комиссии

Секретарь:



Шунгулов А.З.

Мустафина М.М.

Протокол № 4
Заседания комиссии по ведению мониторинга качества питания учащихся

от 29.12.2023 г.

Присутствовали 7 человек.

Повестка дня:

1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд;
2. О сроках реализации пищевых продуктов;
3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов;

По первому вопросу выступил зам.директор по ВР Исаинов Р.Ж.: с декабря месяца нами было рассмотрено на Попечительском совете перспективное двухнедельное меню (зимавесна). Разнообразие блюд — важное условие правильного питания. Оно достигается использованием различных продуктов и применением разнообразных способов их кулинарной обработки.

По второму вопросу выступила соц.педагог Мустафина М.М.:

Бракеражной комиссией, в состав которой я вхожу, 14 декабря 2023 года была проведена проверка складских помещений, правил хранения продуктов, соблюдении температурного режима и сроках реализации продуктов. В результате проверки было установлено, что складские и другие помещения школьной столовой соответствует нормам хранения продуктов питания, условия и сроки хранения продуктов соблюдаются.

По третьему вопросу выступила мед.работник Аубактрова Н.Д.:

Мною ежедневно ведется контроль соблюдения технологии приготовления блюд и закладки продуктов. Поварами соблюдаются технологии приготовления блюд.

Решение:

1. Систематически вести контроль соблюдения требований работниками, санитарного состояния школьной столовой и пищеблока;
2. Работникам столовой строго соблюдать требования санитарных правил в части соблюдения условий, сроков хранения и использования продуктов.

Председатель комиссии:

Секретарь:



Шунгулов А.З.

Мустафина М.М.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор КГУ «ОШ

им. А. Байтурсунылы»

А. Шунгулов



«УТВЕРЖДАЮ»

ИП «Мукашева»

МУКАШЕВА

Кадырғаш

Ж.А. Мукашева



**Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся начальных классов
в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств
на 2024 учебный год (зима-весна)**

1 неделя, 1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Рис	40
		Сахар	10
		Масло сливочное	10
		Соль йодированная	1
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай черный с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20

1 неделя, 2-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Куры тушенные	80	Куры	162
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодированная	1
		Масло растительное	7
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив	7
		Соль йодированная	1
Салат из св.моркови	60	Морковь	90
		Соль йодированная	1
		Масло растительное	5
		Сахар	5
Компот	200	сухофрукты	24
		Сахар	15
Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20

«СОГЛАСОВАНО»
 Директор КГУ «ОШ
 им. А. Байтурсулулы»
 А. Шунгулов



«УТВЕРЖДАЮ»
 ИП «Мукашева»
 Карлыгаш
 Алыпбаева
 К.А. Мукашева



**Двухнедельное меню блюд
 для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев
 населения в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств
 на 2024 учебный год (зима-весна)**

1 неделя, 1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200	Молоко	140
		Рис	45
		Сахар	12
		Масло сливочное	12
		Соль йодированная	1
Сочни с творогом	80	Мука пшеничная фортиф	35
		Сахар	10
		Масло слив.	15
		Соль йодированная	1
		Куриное яйцо	0,2
		Творог	45
Фрукты	150	Яблоко	150
		Разрыхлитель	0,1
Чай черный с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20

1 неделя, 2-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Куры тушенные	100	Куры	189
		Морковь	35
		Лук репчатый	35
		Зелень	5
		Томатная паста	5
		Соль йодированная	1
		Масло растительное	8
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	53
		Масло слив	8
		Соль йодированная	1
Салат из св.моркови	120	Морковь	120
		Соль йодированная	1
		Масло растительное	12
		Сахар	5
Компот	200	сухофрукты	24
		Сахар	15
Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20