

АКТ

бракеражной комиссии от 17 сентября 2025 года совместно с
представителями родительской общественности

Цель: проверка качества школьного бесплатного питания учащихся 1-4 классов

Балабиев А. Е. председатель комиссии

Серикова Б.К.-ЗДВР

Каренкина А.Б.- представитель ВА

Хусаинова Ж.М.- председатель попечительского совета

Еримова А.С.- председатель родительского комитета

Игембаева М.М. - председатель родительского комитета

Мукушева Д.К. - председатель родительского комитета

Посетили школьную столовую, ознакомились с работой школьной столовой,
попробовали блюда бесплатного горячего питания 1-4 класса.

На 17 сентября по меню было:

- Тефтели
- Макароны
- Компот
- Хлеб

Пища приготовлена по технологии из доброкачественных продуктов. Вкусовые
качества соответствуют нормам: соль, перец, сахар. Все вкусно. Не разварено.ярко
насыщенный цвет.

Рекомендации: еду подавать подостывшей (не горячей).

Председатель комиссии

ЗДВР

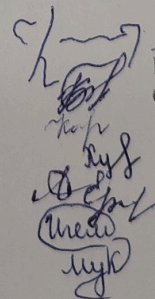
Представитель ВА

Председатель попечительского совета

Председатель родительского комитета

Председатель родительского комитета

Председатель родительского комитета



Балабиев А. Е.

Серикова Б.К.

Каренкина А.Б.

Хусаинова Ж.М.

Еримова А.С.

Игембаева М.М.

Мукушева Д.К.

Протокол
Заседания бракеражной комиссии

от 06.11.2024года

КГУ «ОШ им. С.Сейфуллина»

06.11.2024года

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

Повестка дня:

1. Результат контроля качества питания.
2. Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов.
3. Проверка срока хранения продуктов.
4. Проверка санитарно – гигиенического состояния пищеблока.
5. Проверка качества используемой посуды.

Ход заседания:

По первому вопросу выступила медсестра Каренкина А.Б. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовления блюд подлежащих реализации по органолептическим показателям. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Контрольное блюдо имеется, суточные пробы отбираются. Соблюдаются все стадии процесса производства готовой продукции в школьной столовой. Закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

По второму вопросу слушали социального педагога Болатову М.С. Она информировала о соблюдении санитарно- гигиенических условиях хранения продуктов питания в школьной столовой. Сообщила, что требования соблюдаются, также отметила, что своевременно заполняется бракерский журнал готовой продукции. Меню полностью выполняется, оценка приготовления блюд хорошая. АКТ на замену продуктов имеется. Питьевой режим соблюдается. У всех членов комиссии есть доступ к столовой, то есть имеется медосмотр.

По третьему вопросу слушали повара Акимжанова А.К. Она сообщила, что в столовой сломан аристон обещали подать заявку в район. К посуде есть замечания, посуда битая, нужно заменить на новую. Так же нужно подать заявку в район.

Продуктов питания достаточно, соответствует на количество детей.

1-4 классы: 86 детей

СУСН: 12 детей

Решение:

1. Медсестре ежедневно производить оценку качества блюд, социальному педагогу школы ежедневно заносить в журнал записи бракеража готовой продукции.
2. Меню выполняется в соответствии с нормами по технологии приготовления.
3. Санитарно-гигиенические условия соблюдаются.

Председатель комиссии

ЗДВР

Представитель ВА

Председатель попечительского совета

Председатель родительского комитета

Председатель родительского комитета

Председатель родительского комитета

Балабиев А. Е.

Серикова Б.К.

Каренкина А.Б.

Хусанова Ж.М

Еримова А.С.

Игембаева М.М.

Мукушева Д.К