

**«Ерекше білім беру қажетлігі бар балаларды қолдау орталығы»КММ
Орталық асханасының бракераж комиссиясы отырысының
№ 2 хаттамасы**

2024 жылғы 15.10

Қатысты: 7 адам

Комиссия төрайымы: басшы Семкина И.А

Комиссия мүшелері: ОТЖБО Саворовская Т.С

Аспазшы- Т.Н. Новиченко.Медбибі Кох М.В (диеталық медбибі)

Кабдылманова К.К., Тургумбаева А.М., Дәрігер Песчан а.-Дехнич В.Н

Бракераж комиссиясы мектеп асханасын тексеруді 2024 жылғы 15 қазанда жүзеге асырды.

Тексеру барысында: асханадағы үстелден дайын тағамдарды бақылау ошпенді.

№	Ас мәзірі	1 балаға арналған Норма тағамның граммдағы бөлігінің салмағы		Бракераж комиссияның бағалауы
		6 жастан 11 жасқа дейін	11 жастан 18 жасқа дейін	
1	Винегрет, өсімдік майы қосылған	Салат 60-100	100-150	Дәмі, түсі, консистенциясы және ілсі пісірілген тағамға сәйкес келеді
2	Бурыш ет сорпасында піскен	Бірінші тағам. 200-250	250-300	Дәмі, түсі, консистенциясы және ілсі пісірілген тағамға сәйкес келеді
3	Манты (Сыыр еттен)	Екінші тағам. Гарнир 100-150 80-150	150-180 100-180	Дәмі, түсі, консистенциясы және ілсі пісірілген тағамға сәйкес келеді
4	Компот кептірілген жемістен+ Вит «С»	3 тағам 200	200	Дәмі, түсі, консистенциясы және ілсі пісірілген тағамға сәйкес келеді
5	Нан			Сәйкес

1. Дайын тағамдар нормаларға сәйкес дайындалғаны, бақылау тағамдары қойылғаны, өлшеу дұрыс орнатылған таразыларда және өзгерістерде жүргізілгені атап өті.
2. Ас блогы қызметкерлерінің сыртқы түрі нормаларға сәйкес келеді: таза киім, алжапқыш, қалпақ. Тамақ дайындау кезінде қызметкерлер бір реттік қолғапты пайдаланады.
3. Тамақтанғаннан кейін асханадағы үстелдер шүберекпен сүртіледі және дезинфекция нормалары мен тиісті пайыздық арақатынаста рұқсат етілген санитарлық құрал қолданылады.
4. Комиссия тамақ қалдықтарын кәдеге жаратуға арналған үй-жайларды, ыдыс жууға арналған жуу бөлімін тексерді. Бұзушылықтар анықталған жоқ.

5. Азық-түлікті сақтауға арналған үй-жайларда температуралық режим және сақтау шарттары сақталады. Бұзушылықтар анықталған жоқ.
6. Комиссия барлық тағамдардың дәмі, иісі, түсі, консистенциясы бойынша бағалау жүргізді. Дәмі, иісі, керемет.
7. Бракераж журналы, шикі өнімдер журналы, тоңазытқыш жабдықтарының температуралық режимі, тағамдарды витаминдеу журналы жүргізіледі.
8. Жұмыс құралдары таңбаланған, тиісті такталар қолданылады.
9. Тәрелкелер, кружкалар нормаларға сәйкес келеді, жарықтар мен сынғандар жоқ.
10. Сертификаттар, жүкқұжаттар, жеткізушілермен шарттар бар.
11. Ас блогының барлық қызметкерлерінде санитарлық кітапшалар бар.
12. Асхана ыдыс-аяқпен 100 % қамтамасыз етілген.
13. Стендтегі мектеп асханасында 2024 жылдың 15 қазанына бекітілген мәзір бар.
14. Үстел жасаудың эстетикасы: үстелдер таза сүртіледі, үстелдерді жууға арналған арнайы керек-жарақтар қолданылады, тәрелкелер сынғаны жоқ.

Ұсыныстар мен қорытындылар:

1. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына бағалау жүргізуді жалғастыру және белгіленген нысандағы дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналына тұрақты түрде енгізу, комиссия мүшелерінің қолдарымен ресімдеу.
2. Кох М. В., мектептің диеталық медбикі және әлеуметтік мәселелерге жетекшілік ететін ОТЖБО Т.С. Саворовская, жаңадан дайындалған әр партияның таратуы басталғанға дейін тамақ бракеражын жүргізуді жалғастырыңыз.

Бракераж комиссиясының төрайымы:		И.А. Семкина
Бракераж комиссиясының мүшелері:		Т.С. Саворовская
Бракераж комиссиясының мүшелері:		М.В. Кох
Бракераж комиссиясының мүшелері:		А.М. Тургумбаева
Бракераж комиссиясының мүшелері:		Т.Н. Новиченко
Бракераж комиссиясының мүшелері:		К.К. Кабдылманова
Бракераж комиссиясының мүшелері:		В.Н. Дехнич

Протокол № 2
Заседания бракеражной комиссии
от 15.10.2024 г.

КГУ «Центр поддержки детей с особыми образовательными потребностями»

Комиссия в составе:

Присутствовало: 7 человек

Председатель комиссии:

Руководитель: Семкина И.А.

Члены комиссии: ЗУВР Саворовская Т.С.

Шеф-повар Новиченко Т.Н. мед. персонал Кох М.В (диет. сестра),

Кабдылманова К.К, Туругмбаева А.М., Врач ВА с.Песчаное - Дехнич В.Н.

Бракеражной комиссией осуществлена проверка школьной столовой
15 октября 2024 года.

В ходе проверки: Произведено контрольное взвешивание готовых блюд со
стола в обеденном зале.

Меню на 15.10.2024г.

№	Меню	Норма на 1 ребенка Масса порции блюда в граммах		Оценка бракеражной комиссии
		С 6 до 11 лет	С 11 -18 лет	
1	Винегрет, заправлен на растительном масле	Салат 60-100	100-150	Вкус, цвет и запах соответствует приготовленному блюду
2	Суп гороховый на м/к бульоне	Перв.блюда: 200 - 250	250 - 300	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
3	Магты (мясо говядина)	Втор.блюда: Гарнир: 100-150 80-150	150-180 100-180	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
4	Компот из сухофруктов + Вит «С»	3 блюда 200	200	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
5	Хлеб			Соответствует

1. Отмечено, что готовые блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. Внешний вид работников пищеблока соответствует нормам: чистая спецодежда, фартук, шапочка. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками.

3. После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. В помещениях для хранения продуктов соблюдается температурный режим и условия хранения. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию. Вкус, запах отличные.

7. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд.

8. Рабочий инвентарь промаркировано, используются соответствующие доски.

9. Тарелки, кружки соответствуют нормам, трещин и сколов не обнаружено.

10. Сертификаты, накладные, договора с поставщиками имеются.

11. Санитарные книжки у всех работников пищеблока имеются.

12. Посудой столовая обеспечена на 100%

13. В школьной столовой на стенде имеется утвержденное меню на 15 октября 2024 года

14. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые без сколов.

Предложения и рекомендации:

1) Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

2) Кох М.В., диетсестре школы, и заместитель директора ЗУВР Саворовская Т.С., курирующий социальные вопросы, продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Председатель бракеражной комиссии:  И.А.Семкина.


Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В

Члены бракеражной комиссии:  Тургумбаева А.М.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Т.Н.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.