

Протокол № 3
Заседания бракеражной комиссии
от 21.11.2024 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
21 ноября 2024 года.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Соблюдение и выполнение плана работы бракеражной комиссии.
2. Проверка использованных продуктов, соблюдением сроков годности .
3. Состояние пищеблока
4. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока
5. Проверка бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
6. Соблюдение норм СанПиНа при составление меню – раскладки, в соответствии с цикличным меню.
7. Контроль за раздачей. Выход блюд по грамм.
8. Контроль за личной гигиеной воспитанников.

Ход заседания

СЛУШАЛИ:

1. Председателя комиссии Семкину И.А.- об организации питания в школе.
Питание детей в столовой осуществляется по графику.

График работы столовой с 6:00 до 20:00

На завтрак детей приводят воспитатели утренней смены .

Все дети питаются в одну смену.

Пн-Пт завтрак- 08.00 Сб.Вс- 09.00

Полдник Пн-Пт 10.10, Сб.Вс 11.20 ,

Обед Пн-Пт 13.30, Сб.Вс 14.00

Ужин 1: 17.30, ужин 2: 19.30.

С целью проверки организации процесса питания детей, регулярно проводится контроль: санитарного состояния пищеблока , качества продуктов и приготовления пищи; разнообразия меню; соблюдения гигиенических норм и правил. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест 60. Перед столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилка для рук). Имеется план работы бракеражной комиссии по организации питания, в котором указываются объекты контроля, сроки

контроля, имеются акты бракеражного контроля. Шеф-повар и диет. сестра контролируют работу персонала пищеблока, качество поступающих продуктов, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации. Мед. работники отвечают за санитарное состояние пищеблока, диет. сестра соблюдение норм при составлении меню-раскладок, технологию приготовления пищи, качество пищи, также проводит санитарно-просветительную работу среди детей и воспитателей по вопросам рационального питания.

2. Медицинскую сестру школы Тургумбаеву А.М., которая проинформировала, что контроль, за личной гигиеной воспитанников школы проводится ежедневно мед. персоналом, воспитателями, учителями. Воспитанники перед посещением столовой моют руки в раковинах с использованием жидкого мыла, вытирают бумажным полотенцем используют осушительные аппараты.

3. ЗУВР Саворовская Т.С. В своем выступлении она отметила, что в школе составляется перспективное сезонное меню (лето – осень, зима – весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню.

Ежедневно в рацион питания учащихся включают: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежутками не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Так же отметила, что ответственный за питьевой режим в школе назначены – медработники. В школе имеется бутилированная вода, имеются одноразовые стаканчики.

РЕШИЛИ:

1. Принять к сведению информацию председателя бракеражной комиссии Семкиной И.А. продолжить работу в этом направлении.

2. Принять к сведению информацию мед.сестры Тургумбаеву А.М., продолжить работу в этом направлении.

3. Принять к сведению информацию ЗУВР Саворовская Т.С.

- Членам бракеражной комиссии продолжить регулярно заносить оценку качества блюд в журнал готовой продукции.

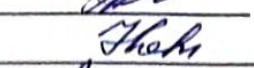
- Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствует требованиям.

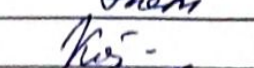
Председатель бракеражной комиссии:  И.А.Семкина.

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.



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

2024 жылғы 21.11.

Қатысты: 7 адам

Комиссия төрайымы: басшы И.А.Семкина.

Комиссия мүшелері: ОТЖБО Саворовская Т.С., аспазшы- Т.Н. Новиченко.

Мед.қызметкерлер Кох М.В.,Тургумбаева А.М., тәрбиеші Кох

С.М.Қамқоршылық кеңес мүшесі: Песчан а. Дәрігері В.Н.Дехнич.

Бракераж комиссиясы мектеп асханасын тексеруді 2024 жылғы 21 қарашада жүзеге асырды.

Күн тәртібі.

1. Бракераж комиссиясының жұмыс жоспарының сақталуы және орындалуы.
2. Тағамның қолданылуын, жарамдылық мерзімінің сақталуын тексеру.
3. Тамақтану бөлімшесінің жағдайы.
4. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтау .
5. Дайын тағамның бракеражын тексеру (сынама алу), ыдыс-аяқтарды дайындаудағы техникалық нормаларды орындау .
6. Циклдік мәзірге сәйкес орналасу мәзірін жасау кезінде СанПиН нормаларын сақтау.
7. Таратуды бақылау. Грамм бойынша тағамның шығымы.
8. Тәрбиеленушілердің жеке гигиенасын бақылау .

Отырыс барысы.

Тыңдалды:

1. Комиссия төрайымы И.А.Семкина мектепте тамақтануды ұйымдастыру туралы. Асханада балаларды тамақтандыру кесте бойынша жүзеге асырылады . Асхананың жұмыс кестесі 6.00 - ден 20.00-ге дейін.Таңертеңгілік ауысым тәрбиешілері балаларды таңғы асқа әкеледі. Барлық балалар бір ауысымда тамақтанады.
Дүйсенбі-жұма таңғы ас -08.00.Сенбі, жексенбі -09.00,түстен кейінгі тағамдар дүйсенбі -жұма 10.10 .сенбі- жексенбі 11.20. Түскі ас Дүйсенбі- Жұма -14.00, Сенбі- Жексенбі 14.00 .1-кешкі ас 17.30, кешкі ас -2. 19.30.
Балалардың тамақтану процесін ұйымдастыруды тексеру үшін үнемі бақылау жүргізіледі: ас блогының санитарлық жағдайы, тамақ пен тағамның сапасы, мәзірдің әртүрлілігі, гигиеналық нормалар мен ережелердің сақталуы.
Асханада әр сынып үшін жеке үстелдер, 60 орын бар. Асхананың алдында санитарлық-гигиеналық аймақ (раковиналар,сұйық сабын,қол кептіргіші) жұмыс істейді. Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі бракераждық комиссияның жұмыс жоспары бар , онда бақылау объектілері,бақылау мерзімдері, бракераждық бақылау актілері көрсетіледі. Аспазшы мен

диеталық қызметкер ас блогы қызметкерлерінің жұмысын, кіретін тағамдардың сапасын, олардың дұрыс сақталуын, сату мерзімдерінің сақталуын бақылайды. Медицина қызметкерлері ас блогының санитарлық жағдайына, диет. қызметкер, мәзір-макеттерді жасау кезінде нормаларды сақтауға, тамақ дайындау технологиясына, тағамның сапасына жауап береді, сонымен қатар балалар мен тәрбиешілер арасында ұтымды тамақтану мәселелері бойынша санитарлық-ағарту жұмыстарын жүргізеді.

2. Мектеп тәрбиеленушілерінің жеке гигиенасын бақылауды күн сайын медицина қызметкерлері, тәрбиешілер, мұғалімдер жүргізетінін хабарлаған мектептің медбикесі А.М. Тұрғымбаева. Тәрбиеленушілер асханаға барар алдында сұйық сабынды пайдаланып раковиналарда қолдарын сойады, қағаз сүлгімен сүртеді, кептіргіштерді пайдаланады.

3. ОТЖБО Саворовская Т.С. өз сөзінде мектепте перспективалы маусымдық мәзір (жаз-күз, қыс-көктем) ұтымды, теңдестірілген екі апталық мәзір жасалатынын атап өтті.

Күнделікті оқушылардың диетасына мыналар кіреді: ет, сүт, май және өсімдік майы, нан, көкөністер және қант. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет қосылады. Бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді қайталау, кем дегенде 2 күн аралықта болмайды. Балаларға берілетін дайын тағам нормаға сәйкес келеді. Өнімдердің жаңа иісі бар. Барлық тауарларға сертификаттар бар.

Сондай-ақ, мектепте ауыз су режиміне жауапты медицина қызметкерлері тағайындалғанын атап өтті. Мектепте бөтелкедегі су бар, бір рет қолданылатын шыныаяқтар бар.

ШЕШТІ:

1. Бракераж комиссиясының төрайымының И.А. Семкинаның ақпаратын назарға алыңыз және осы бағыттағы жұмысты жалғастырыңыз.
2. Медбике А.М. Тургумбаеваның ақпаратын назарға алыңыз, осы бағыттағы жұмысты жалғастыру.
3. ОТЖБО Т.С. Саворовскаяның ақпаратты ескеріңіз.

- Бракераж комиссиясының мүшелері тағамның сапасын бағалауды дайын өнім журналына үнемі енгізуді жалғастырсын.

- Асханада азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары талаптарға сәйкес келеді.

Бракераж комиссиясының төрайымы: _____

Бракераж комиссиясының мүшелері: _____

Бракераж комиссиясының мүшелері: _____

Бракераж комиссиясының мүшелері: _____

Бракераж комиссиясының мүшелері: _____

Бракераж комиссиясының мүшелері: _____

Бракераж комиссиясының мүшелері: _____

И.А. Семкина
Т.С. Саворовская
М.В. Кох
А.М. Тургумбаева
Т.Н. Новиченко
С.М. Кох
В.Н. Дехнич