

Протокол № 4
Заседания бракеражной комиссии
от 23.12.2024 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
23.12. 2024 года.

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

Меню на 23.12.2024 г.

№	Меню	Норма на 1 ребенка Масса порции блюда в граммах		Оценка бракеражной комиссии
		С 6 до 11 лет	С 11 -18 лет	
1	Салат из капусты, заправлен на растительном масле	Салат 60-100	100-150	Вкус, цвет и запах соответствует приготовленному блюду
2	Свекольник на м/к бульоне	Перв.блюдо: 200 - 250	250 - 300	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
3	Манты (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 блюдо: 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.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.

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

2024 жылғы 23.12

Қатысты: 7 адам

Комиссия төрайымы: басшы Семкина И.А

Комиссия мүшелері: ОТЖБО Саворовская Т.С

Аспазшы- Т.Н. Новиченко.Медбиби Кох М.В (диеталық медбиби)

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

Бракераж комиссиясы мектеп асханасын тексеруді 2024 жылғы 23 желтоқсанда жүзеге асырды.

Тексеру барысында: асханадағы үстелден дайын тағамдарды бақылау өлшенді.

2024жылғы 23.12

№	Ас мәзірі	1 балаға арналған Норма тағамның граммдағы бөлігінің салмағы		Бракераж комиссияның бағалауы
		6 жастан 11 жасқа дейін	11 жастан 18 жасқа дейін	
1	Орамжапырақтан салат, өсімдік майы қосылған	Салат 60-100	100-150	Дәмі, түсі, және иісі дайындаған тағамға сәйкес келеді
2	Бұрыш ет сорпасында піскен	Бірінші тағам: 200-250	250-300	Дәмі, түсі, консистенциясы және иісі пісірілген тағамға сәйкес келеді
3	Манты (Сиыр еттінен)	Екінші тағам: Гарнир: 100-150 80-150	150-180 100-180	Дәмі, түсі, консистенциясы және иісі пісірілген тағамға сәйкес келеді
4	Компот кептірілген жемістен+ Вит «С»	3 тағам: 200	200	Дәмі, түсі, консистенциясы және иісі 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. Азык-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 тақталар 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 23 желтоқсанға бекітілген мәзір бар.
14. Үстел жасаудың эстетикасы: үстелдер таза сүртіледі, үстелдерді жууға арналған арнайы керек-жарақтар қолданылады, тәрелкедер 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 медбибі және әлеуметтік мәселелерге жетекшілік ететін ОТЖБО Т.С. Саворовская, жаңадан дайындалған әр партияның таратуы басталғанға дейін тамақ бракеражын жүргізуді жалғастырыңыз.

Бракераж комиссиясының төрайымы:

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Бракераж комиссиясының мүшелері:



И.А. Сомкина

Т.С. Саворовская

М.В. Кох

А.М. Тургумбаева

Т.Н. Новиченко

К.К. Кабдылманова

В.Н. Дехнич