

Протокол № 1  
Заседания бракеражной комиссии  
от 19.09.2025 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.

Повар Новиченко Т.Н. мед. персонал Кох М.В (диет. сестра)., Кабдылманова К.К.

Воспитатель Аленова Г.А., Врач ВА с.Песчаное -Дехнич В.Н.

Бракеражной комиссией осуществлена проверка школьной столовой  
19 сентября 2025 г.

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

**Меню на 19.09.2025г.**

| № | Меню                                           | Норма на 1 ребенка                          |                    | Оценка бракеражной комиссии                                          |
|---|------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------|
|   |                                                | Масса порции блюда в граммах                |                    |                                                                      |
|   |                                                | С 6 до 11 лет                               | С 11 -18 лет       |                                                                      |
| 1 | Салат Овощной, заправлен на растительном масле | Салат<br>60-100                             | 100-150            | Вкус, цвет и запах соответствует приготовленному блюду               |
| 2 | Щи на м/к бульоне                              | Перв.блюдо:<br>200 - 250                    | 250 - 300          | Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду |
| 3 | Плов (мясо говядина)                           | Втор.блюда:<br>Гарнир:<br>100-150<br>80-150 | 150-180<br>100-180 | Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду |
| 4 | Компот из сухофруктов + Вит «С»                | 3 блюдо:<br>200                             | 200                | Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду |
| 5 | Хлеб ржаной/пшеничный                          | 50/100                                      | 50/100             | 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 19 сентября 2025 года

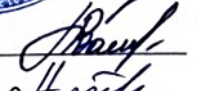
14. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые без сколов.

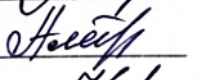
Предложения и рекомендации:

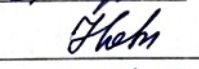
Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии

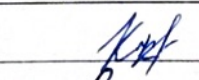
Председатель бракеражной комиссии  И.А.Семкина.

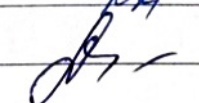
Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В.

Члены бракеражной комиссии:  Аленова Г.А.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Т.Н.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.

## № 1 Хаттама

### Бракераж комиссиясының отырыстары 19.09.2025 ж.

«Ерекше білім беру қажеттілігі бар балаларды қолдау орталығы»КММ

Комиссия мүшесі:

Қатысты: 7 адам:

Комиссия төрайымы:

Басшы: И.А. Семкина

Комиссия мүшесі: ОТЖБО Т.С. Саворовская

Аспазшы: Новиченко Т.Н. Мед. қызметкерлер Кох М. В. (диеталар.қыз. ),

Қабдылманова К.К., Тәрбиеші Аленова Г. А., Дәрігер а.Песчан -Дехнич В. Н.

Бракераж комиссиясы мектеп асханасын тексеруді жүзеге асырды 2025 жылғы 19 қыркүйек

Тексеру барысында: асханадағы үстелден дайын тағамдарды бақылау өлшенді.

#### 19.09.2025 жылға арналған мәзір

| № | Ас мәзірі                                | 1 балаға арналған Норма<br>Тағамның граммдағы массасы |                    | Бракераж<br>комиссиясын бағалау                                                   |
|---|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                          | 6 дан11 жас                                           | 11ден18ж           |                                                                                   |
| 1 | Өсімдік майы қосылған<br>көкөніс салаты  | Салат<br>60-100                                       | 100-150            | Дәмі, түсі мен иісі<br>пісірілген тағамға<br>сәйкес келеді                        |
| 2 | Ет сорпада Щи.                           | Бірінші тағ.:<br>200 - 250                            | 250 - 300          | Дәмі, түсі,<br>консистенциясы<br>және иісі пісірілген<br>тағамға сәйкес<br>келеді |
| 3 | Палау<br>(Сиырдың етінен)                | Екінші<br>тағам:<br>Гарнир:<br>100-150<br>80-150      | 150-180<br>100-180 | Дәмі, түсі,<br>консистенциясы<br>және иісі пісірілген<br>тағамға сәйкес<br>келеді |
| 4 | Компот кептірілген<br>жемістен + Вит «С» | 3 тағам:<br>200                                       | 200                | Дәмі, түсі,<br>консистенциясы<br>және иісі пісірілген<br>тағамға сәйкес<br>келеді |
| 5 | Нан<br>қара бидай/бидай                  | 50/100                                                | 50/100             | Сәйкес                                                                            |

1. Дайын тағамдар нормаларға сәйкес дайындалғаны, бақылау тағамдары қойылғаны, өлшеу дұрыс орнатылған таразыларда және ауысымда жүргізілгені атап өтілді.

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 дезинфекция нормаларымен рұқсат етілген санитариялық құралды және тиісті пайыздық арақатынасты пайдалана отырып, шүберекпен сүртіледі.

4. Комиссия тамақ қалдықтарын кәдеге жаратуға арналған үй-жайларға, ыдыс жууға арналған жуатын бөлімге барды. 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 тақталар қолданылады.

9. Пластиналар, кружкалар нормаларға сәйкес келеді, жарықтар мен чиптер табылмады.

10. Сертификаттар, жүкқұжаттар, жеткізушілермен шарттар бар.

11. Ас блогының барлық қызметкерлерінде санитарлық кітапшалар бар.

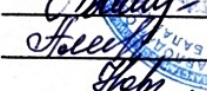
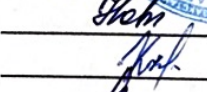
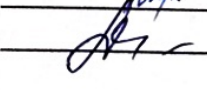
12. Асхана ыдыс аяқпен 100 қамтамасыз етілген%

13. Стендтегі мектеп асханасында 2025 жылдың 19 қыркүйегіне бекітілген мәзір бар

14. Жабынның эстетикасы: үстелдер таза сүртіледі, үстелдерді жууға арналған арнайы керек-жарақтар қолданылады, тақтайшалар чиптерсіз таза.

Ұсыныстар мен ұсыныстар:

Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына бағалау жүргізуді жалғастыру және белгіленген нысандағы дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналына тұрақты түрде енгізу, комиссия мүшелерінің қолдарымен ресімдеу.

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