№1 Хаттама
Бракераж комиссиясының отырыстары
14.09.2026 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: Олькова Л.В. Мед. қызметкерлер Кох М. В. (диета.қызмет.)., Қабдылманова К .К., тәрбиеші Полушина Е.К. дәрігер а.Песчан -Дехнич В. Н.

Бракераж комиссиясы мектеп асханасын тексеруді жүзеге асырды 2026 жылғы 14 қыркүйек
Тексеру барысында: асханадағы үстелден дайын тағамдарды бақылау өлшенді.

14.09.2026 жылға арналған мәзір

№	Ас мәзірі	1 балаға арналған Норма Тағамның граммдағы массасы			Бракераж комиссиясын бағалау
		6-10 ж	11-14 ж	15-18 ж	
1	Өсімдік майы қосылған көкөніс салаты	60	80	100	Дәмі, түсі мен иісі пісірілген тағамға сәйкес келеді
2	Ет сорпада Борщ.	Бірінші тағам 200	250	300	Дәмі, түсі, консистенциясы және иісі пісірілген тағамға сәйкес келеді
3	Қарақұмық гарнир сиыр етінен тұздық	Екінші тағам 200	220	250	Дәмі, түсі, консистенциясы және иісі пісірілген тағамға сәйкес келеді
4	Компот кептірілген жемістен + Вит «С»	Үшінші тағам 200	200	200	Дәмі, түсі, консистенциясы және иісі пісірілген тағамға сәйкес келеді

5	Нан қара бидай/бидай	50/100	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. Тәрелкелер, кружкалар нормаларға сәйкес келеді, жарықтар мен сынған табылмады.
10.Сертификаттар, жүккұжаттар, жеткізушілермен шарттар бар.
11.Ас блогының барлық қызметкерлерінде санитарлық кітапшалар бар.
12.Асхана ыдыс аяқпен 100 % қамтамасыз етілген
13.Стендтегі мектеп асханасында 2026 жылдың 14 қыркүйекке бекітілген мәзір бар
14.Жабынның эстетикасы: үстелдер таза сүртіледі, үстелдерді жууға арналған арнайы керек-жарақтар қолданылады, тақтайшалартаза.

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: _____ С. Саворовская
Бракераж комиссиясының мүшелері: _____ М.В. Кох
Бракераж комиссиясының мүшелері: _____ С.А.Полушина
Бракераж комиссиясының мүшелері: _____ Л.В.Олькова
Бракераж комиссиясының мүшелері: _____ К.К.Кабдылманова
Бракераж комиссиясының мүшелері: _____ В.Н. Дехнич

Протокол № 1
Заседания бракеражной комиссии
от 14.09.2026 г.

КГУ «Центр поддержи детей с особыми образовательными потребностями»

Комиссия в составе:
Присутствовало: 7 человек

Председатель комиссии:
Руководитель: Семкина И.А.
Члены комиссии: ЗУВР Саворовская Т.С.
Повар Олькова Л.В,. Кох М.В (диет. сестра)., Кабдылманова К.К(медперсонал).,
Воспитатель Полушина Е.К ., Врач ВА с.Песчаное -Дехнич В.Н.

Бракеражной комиссией осуществлена проверка школьной столовой
14 сентября 2026 г.

В ходе проверки произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале, что соответствует норме.

Меню на 14.09.2026г.

№	Меню	Норма на 1 ребенка Масса порции блюда в граммах			Оценка бракеражной комиссии
		С 6 до 10 лет	С 11-14 лет	С 15 -18 лет	
1	Салат Овощной, заправлен на растительном масле	Салат 60	80	100	Вкус, цвет и запах соответствует приготовленному блюду
2	Борщ на м/к бульоне	Перв.блюдо: 200	250	300	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
3	Гарнир гречневый, гуляш с подливом. (мясо говядина)	Втор.блюда: Гарнир: 130 Мясо: 70	150 90	180 100	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
4	Компот из сухофруктов	3 блюдо: 200	200	200	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
5	Хлеб ржаной/пшеничный	50/100	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 14 сентября 2026 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: _____ Полушина Е.К

Члены бракеражной комиссии: _____ Олькова Л.В

Члены бракеражной комиссии: _____ Кабдылманова К.К

Члены бракеражной комиссии: _____ Дехнич В.Н