ПРОТОКОЛ № 2
заседания бракеражной комиссии
от 16.10.2026 г.

Присутствовало: 7 человек
Председатель комиссии:
Руководитель : Семкина И.А.

Члены комиссии: ЗУВР Саворовская Т.С.
Повар Олькова Л.В., диетсестра Кох М.В., медперсонал Кабдылманова К.К., воспитатель Полушина Е.К., Врач ВА с.Песчаное -Дехнич В.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды
2.Контроль инженерных систем
3.Контроль состояния отделки пищеблока
4.Контроль сбора отходов
5.Контроль уборки помещения
6.контроль состояния ветоши и уборочного инвентаря
7. Контроль качество приготовленных блюд
8. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

Провели проверку по следующим вопросам:
1. Имеется ли маркировка столов, посуды, инвентаря для сырых и готовых продуктов: Имеется
2.Имеютя ли для разделки сырых и готовых продуктов отдельные разделочные доски, ножи: Имеется
3.Имеется ли дефекты на разделочных досках: нет.
4.Обеспечен ли пищеблок достаточным количеством столовой посуды и приборов: Да
5.Соблюдается ли требования к режиму мытья кухонной и столовой посуды: Да
6.Соблюдется ли пищевые отходы в промаркированные ведра или специальную тару с крышками: Да
7.Проводиться ли ежедневная уборка в помещениях пищеблока: Да
8. Проводиться ли один раз в месяц генеральная уборка с последующей дезинфекцией: Да
9. Промывается ли уборочный инвентарь после уборки и хранится ли в сухом виде: Да
10.Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню: Да
11.Качество готовой продукции: Вкус, цвет и запах приготовленного соответствует
12.Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительное
13.Организация приема пищи учащимися: согласно графику
14. Соблюдение графика работы столовой: Да
15.Соблюдение условий и хранений продуктов питания: Соблюдается
16.Состояние подсобных помещений столовой: удовлетворительное
17.Наличие использование, условие хранение моющих средств: есть
18.Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой: в отдельном помещении

19.Внешний вид сотрудников столовой: удовлетворительный

20. Документ предприятий, удостоверяющие качество продуктов питания на данную партию - Декларации, товарно – транспортные накладные: есть

21. Сроки реализации поступившей продукции: соответствует

22. Качество поступившей продукции соответствует нормам: да

23. Наличие меню: есть

24. Наличие журналов:

- Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный): есть

- Журнал « С» витаминизации: есть

- Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока: есть

- Бракеражный журнал для сырой продукции: есть

- Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц: есть

- Журнал генеральных уборок: есть

- Журнал температурного режима холодильного оборудования: есть

- Журнал кварцевания салатов: есть

25. Наличие технологических карт на блюдо: есть

26. Соответствие меню –дня перспективному меню: да

27. Причины не соответствия:

28. Наличие суточных проб: есть

29. Наличие, целостность, маркировка инвентаря:
есть, целостность инвентаря соответствует. Промаркировано

В результате проверки установлено:
Проведено проверка пищеблока, замечаний не выявлено.

- 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: _____ Полушина Е.К

Члены бракеражной комиссии: _____ Олькова Л.В

Члены бракеражной комиссии: _____ Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии: _____ Дехнич В.Н.

№ 2 Хаттама
Бракераж комиссиясының отырыстары
16.10.2026 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. (диеталар.қызм.), Қабдылманова К .К., Тәрбиеші Полушина Е.К., Дәрігер а.Песчан -Дехнич В. Н.

Күн тәртібі.

1.Жабдықтардың, инвентаризацияның және ыдыс-аяқтың жағдайын бақылау.
2. Инженерлік жүйелерді бақылау.
3. Ас үй аймағының әрлеуінің жағдайын бақылау.
4. Қалдықтардың жиналуын бақылау.
5. Бөлмелерді тазалауды бақылау.
6. Шүберектер мен тазалау құралдарының жағдайын бақылау.
7. Дайын тағамдардың сапасын бақылау.
8. Дайын мектеп асхана өнімдерін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау.

Біз келесі мәселелер бойынша тергеу жүргіздік.

1. Шикі және дайын тағамдарға арналған үстелдер, ыдыстар және құралдар белгіленген бе? бар
2. Шикі және дайын тағамдарды дайындау үшін бөлек кесу тақтайшалары мен пышақтар бар ма? бар
3. Кесу тақтайшаларында ақаулар бар ма? жоқ
4. Ас үй аймағында жеткілікті ыдыс-аяқ пен құрал-жабдықтар бар ма? бар
5. Ас үй ыдыстары мен ыдыс-аяқтарды жуу талаптары сақталған ба? бар
6. Тамақ қалдықтары белгіленген шелектер немесе қақпағы бар арнайы контейнерлерге салынады ма? бар
7. Ас үй аймағы күн сайын тазалана ма? иә.
8. Жалпы тазалау және кейінгі дезинфекция айына бір рет жүргізіле ме? иә.
9. Тазалау жабдықтары тазалаудан кейін жуылып, құрғақ күйінде сақтала ма? иә.
10. Тамақ рационы бекітілген мәзірге сәйкес келе ме? иә.
11. Дайын өнімдердің сапасы. дәмі, түрі, иісі дағына сәйкес.
12. Ас үй аймағының санитарлық жағдайы. қанағаттанарлық
13. Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру. кесте сәйкес.
14. Асхана кестесін сақтау. иә
15. Тамақ сақтау шарттарын сақтау. сақтанады
16. Асхананың қосалқы бөлмелерінің жағдайы. қанағаттанарлық
17. Жуғыш заттардың болуы, пайдаланылуы және сақталу шарттары. бар
18. Асхана қызметкерлерінің киімдері мен жеке заттарын сақтау. бар
19. Асхана қызметкерлерінің келбеті жеке бөлмеде

20. Берілген партиядағы тамақ өнімдерінің сапасын растайтын кәсіпорын құжаттары. Декларациялар, жүккұжаттар. бар
21. Алынған өнімдердің жарамдылық мерзімі. сәйкес
22. Алынған өнімдердің сапасы стандарттарға сәйкес келеді. бар
23. Мәзірлердің болуы. бар.
24. Журналдардың болуы. бар
Дайын тағамның сапасын бақылау журналы бар
дәрумендендірумен С бракераж журналы
Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы бар
Шикі өнімге арналған бракераж журналы бар
Бір айдағы азық-түлік нормаларының орындалуын бақылау ведомосы бар
Жалпы тазалау журналы бар
Тоңазытқыш жабдықтарының температуралық режимінің журналы бар
Салаттарды кварцтау журналы бар
25.Тағамдарға арналған технологиялық карталардың болуы бар
26.Күн мәзірінің перспективалық мәзірге сәйкестігі иә
27.Сәйкес келмеу себептері
28.Тәуліктік сынамалардың болуы бар
29.Болуы, тұтастығы мүкәммалдың таңбалануы

Тексеру нәтижесінде анықталды:

бар, барлық заттар бүтін. Нақтірленген.
Таңбалану блокта, ескерту жоқ.

-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: И.А. Семкина
Бракераж комиссиясының мүшелері: Т.С. Саворовская
Бракераж комиссиясының мүшелері: М.В. Кох
Бракераж комиссиясының мүшелері: Е.К. Полушина
Бракераж комиссиясының мүшелері: Л.В.Олькова
Бракераж комиссиясының мүшелері: К.К.Кабдылманова
Бракераж комиссиясының мүшелері: В.Н. Дехнич