

КГУ «Специальная школа интернат №2»

ПРОТОКОЛ № 11  
заседания бракеражной комиссии  
от 24.01.2022г.

Присутствовало: 8 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),  
Тургумбаева А.М., Кабдылманова К.К. Тургумбаев Р.Т. Дехнич В.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Соблюдение и выполнение плана работы бракеражной комиссии.
2. Контроль за личной гигиеной воспитанников.
3. Соблюдение норм СанПиНа при соответствии меню – раскладки, в соответствии с перспективным мен.
4. Контроль за раздачей блюд. Выход блюд по грамм.

**1.СЛУШАЛИ:**

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 13.50, 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 ,технологии приготовления пищи, качество пищи, также проводит санитарно-просветительную работу среди детей и воспитателей по вопросам рационального питания.

## 2.СЛУШАЛИ:


Медицинскую сестру школы Кабдылманову К.К., 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.СЛУШАЛИ:


Медицинскую диетсестру : Кох М.В, которая отметила в своем выступлении, что в школе составляется перспективное сезонное меню ( лето - осень, зима – весна), рациональное, сбалансированное, двухнедельное меню. Также отметила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

## 3. РЕШИЛИ:

- 1.Принять к сведению информацию председателя бракеражной комиссии Семкиной И.А .продолжить работу в этом направлении.
2. Принять к сведению информацию мед.сестры Кабдылмановой К.К.,продолжить работу в этом направлении.
- 3.Принять к сведению информацию диетсестру:Кох М.В.,продолжить работу в этом направлении.

Председатель бракеражной комиссии :  И.А.Семкина.

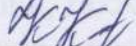
Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

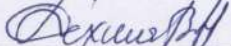
Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В

Члены бракеражной комиссии: \_\_\_\_\_ Тургумбаева А.М.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Т.Н.

Члены бракеражной комиссии: \_\_\_\_\_ Тургумбаев Р.Т.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н