

ПРОТОКОЛ № 8
заседания бракеражной комиссии
от 18.04.2025 г.

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, Аленова Г.А (воспитатель),.Врач ВА с.Песчаное -Дехнич В.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Провели проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню: соответствует
2. Качество готовой продукции: вкус, цвет и запах соответствует приготовлению
3. Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительное
4. Организация приема пищи учащимися: по графику соответствует
5. Соблюдение графика работы столовой: соблюдения
6. Соблюдение условий и хранения продуктов питания: соблюдения
7. Состояние подсобных помещений столовой: удовлетворительное
8. Наличие , использование, условие хранение моющих средств: есть в наличии
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой: имеется коммод
10. Внешний вид сотрудников столовой: в специальной форме
11. Документ предприятий, удостоверяющие качество продуктов питания на данную партию - Декларации, товарно – транспортные накладные: есть
12. Сроки реализации поступившей продукции: в срок
13. Качество поступившей продукции соответствует нормам: соответствует
14. Наличие меню: есть
15. 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
- 16. Наличие технологических карт на блюдо: есть
- 17. Соответствие меню –дня перспективному меню: соответствует
- 18. Причины не соответствия:

- 19. Наличие суточных проб: есть
- 20. Наличие, целостность, маркировка инвентаря:
Инвентарь есть, целый, промаркирован.

В результате проверки установлено:

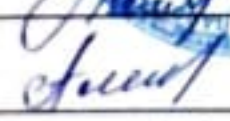
В результате проверки замечаний не выявлено.
Применение блюд соответствует технологическому
процессу. На пищеблоке чистота и порядок.
Меню-раскладка соответствует перспективному меню.

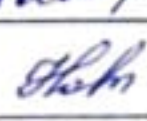
- Членам бракеражной комиссии продолжить регулярно заносить оценку качества блюд в журнал готовой продукции.
- Санитарно – гигиенические условия хранения продуктов в столовой соответствует требованиям.

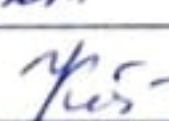
Председатель бракеражной комиссии:  И.А.Семкина.

Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

Члены бракеражной комиссии:  Кох М.В.

Члены бракеражной комиссии:  Аленова Г.А.

Члены бракеражной комиссии:  Новиченко Т.Н.

Члены бракеражной комиссии:  Кабдылманова К.К.

Члены бракеражной комиссии:  Дехнич В.Н.

«Ерекше білім беру қажеттілігі бар балаларды қолдау орталығы»КММ

**Орталық асханасының бракераж комиссиясы отырысының
№8 хаттамасы**

2025 жылғы 18.04.

Қатысты: 7 адам

Комиссия төрайымы: басшы И.А.Семкина.

Комиссия мүшелері: ОТЖБО Саворовская Т.С., аспазшы- Т.Н. Новиченко.

Мед.қызметкерлер Кох М.В., тәрбиеші Аленова Г.А., Песчан а. Дәрігері
В.Н.Дехнич.

Күн тәртібі.

- 1.Мектеп асханасына әкелген өнімнің сапасын бақылау нәтижелері.
2. Мектеп асханасының дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау.
3. Азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары.

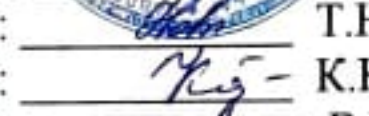
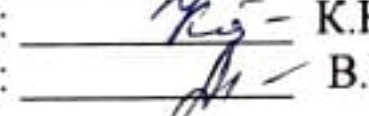
Келесі мәселелер бойынша тексеру жүргізілді:

- 1.Бекітілген мәзірге сәйкес диеталардың сәйкестігі: сәйкес
- 2.Дайын азық-түліктің сапасы: дағдыдананна сәйкес, дәм, түрі, пісі.
- 3.Ас блогының санитарлық жағдайы: қанағаттандырылған
- 4.Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру: кестені сәйкес
5. Асхананың жұмыс кестесін сақтау : сақталмаған
- 6.Азық-түлік шарттары мен азық-түлікті сақтауларын тексеру: сақталмаған
- 7.Асхананың қосалқы бөлімдердің жайғдайын тексеру: қанағаттандырылған
- 8.Жуғыш заттардың болуы, қолданылуы, сақталуы: бар
- 9.Асхана қызметкерлерінің киімдері мен жеке заттарын сақтау: бар
- 10.Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі: қажетті киімде
- 11.Партияға тамақ өнімдерінің сапасын куәландыратын кәсіпорындар құжаты.- Декларациялар, тауар-көлік жүкқұжаттары: бар
- 12.Түскен өнімді сату мерзімі: мерзімінде
- 13.Алынған азық-түліктің сапасы нормаларға сәйкес келеді: сәйкес
- 14.Мәзірдің болуы: бар
- 15.Журналдардың болуы. _____
- Дайын тағамның сапасын бақылау журналы бракераж бар
- "С" витаминизация журналы. бар
- Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы. _____
- Шикі өнімдерге арналған бракераж журналы. бар
- Бір айдағы азық-түлік нормаларының орындалуын бақылау ведомосы. бар
- Жалпы тазалау журналы. бар
- Тоңазытқыш жабдықтың температуралық режимі журналы бар

-Салаттарды кварцтау журналы: бар
16. Тағамға арналған техникалық карталардың болуы: бар
17. Мәзір-күннің перспективалық мәзірге сәйкестігі: сәйкес
18. Сәйкессіздіктің себептері: _____

19. Тәуліктік сынамалардың болуы: бар
20. Түгендеудің болуы, тұтастығы, таңбалануы анықталды ыдыс нақтыланған
Тексеру нәтижесінде анықталды: _____

Тексеру кезінде ресепту жеті. Технолошның процесіне сәйкес.
Асханада таза. Перспективті жоспарға, ас мәзіріне сәйкес
-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.О. Саворовская
Бракераж комиссиясының мүшелері:		М.В. Кох
Бракераж комиссиясының мүшелері:		Т.А.Аленова
Бракераж комиссиясының мүшелері:		Т.Н. Новиченко
Бракераж комиссиясының мүшелері:		К.К.Кабдылманова
Бракераж комиссиясының мүшелері:		В.Н. Дехнич