

Протокол № 4
Заседания бракеражной комиссии
от 26.12.2025 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
26 декабря 2025 года.

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

Меню на 26.12.2025г.

№	Меню	Норма на 1 ребенка Масса порции блюда в граммах			Оценка бракеражной комиссии
		6-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
1	Салат из свеклы, заправлен на растительном масле	60	80	100	Вкус, цвет и запах соответствует приготовленному блюду
2	Борщ на м/к бульоне	200	250	300	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
3	Гарнир рисовый Зраза с подливом (мясо гов)	130	150	180	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
		70	90	100	
4	Компот из сухофруктов + Вит «С»	200	200	200	Вкус, цвет, консистенция и запах соответствует приготовленному блюду
5	Хлеб ржаной / пшеничный				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.

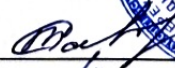
3. После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

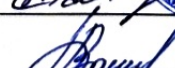
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. В помещениях для хранения продуктов соблюдается температурный режим и условия хранения. Нарушений не выявлено.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию. Приготовленные блюда соответствуют приготовленному.
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 26 декабря 2025 года
14. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые без сколов.

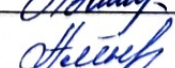
Предложения и рекомендации:

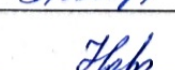
- 1) Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.
- 2) Кох М.В., диетсестре школы, и заместитель директора ЗУВР Саворовская Т.С., курирующий социальные вопросы, продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

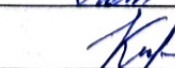
Председатель бракеражной комиссии:  И.А. Семкина.

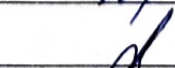
Члены бракеражной комиссии:  Саворовская Т.С.

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.

