

ПРОТОКОЛ
заседания бракеражной комиссии
№ 06 от 19.02.2025 года

Место проведения: КГУ «ОШ № 23 им.М.Козыбаева отдела образования акимата г.Костаная» Управление образование акимата Костанайской области

Время проведения: 10.00 ч.

Состав комиссии:

Председатель: Саутбаев Б.Ш. директор школы

Секретарь: Майленова А.А. – зам.директора по ВР

Члены комиссии:

Беркенова С.Е.– медицинский работник (по согласованию)

Социальный педагог- Шершень Ж.Л.

Представитель профсоюзного комитета – Жаксыбаев Е.Е.

Представители родительской и ученической общественности – Мельникова Т.В.,

Миргалиева А.С., Утенова З.Т., Даус Е.В.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Состояние организации горячего питания детей и работа школьного буфета.
2. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу слушали, зав.пищеблоком Маденову А.Ю., которая в своём выступлении отметила, что на 2-е полугодие 2024-2025 учебного года утвержден график питания учащихся 1-11 классов по параллелям.

Со слов Майленовой А.А., питание учащихся организовано по утверждённому СЭС 4-х недельному меню, соответствие которого регулярно проверяется. Один раз в месяц члены комиссии проводят проверку и составляют акты, в которых находят отражения замечания и рекомендации по организации питания школьников. Были рассмотрены основные моменты наличие необходимого количества комплектов посуды, маркировка инвентаря, наличие сертификатов качества, соблюдение правил хранения товарного соседства продуктов. На весь учебный год в школе организовано бесплатное одноразовое горячее питание учащимся 1-4 классов за счет средств из фонда всеобуча. Работа школьного буфета оценивается как хорошая, в большом ассортименте имеются хлебобулочные изделия. Выпечка вся свежая, органолептические свойства сохранены. Используются сертифицированные свежие продукты (сосиска, творог, сгущенка, картошка, капуста).

По второму вопросу слушали: председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Он сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям

