**Протокол заседания бракеражной комиссии**

**От 28.08.2022**

**Состав комиссии:**

1.Муратов Д. К. - мониторингтік сараптау комиссиясының төрағасы;

2.Каиргельдинов А. Б.-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;

Комиссия мүшелері:

1. Жанабаева Ж. К. - әлеуметтік педагог

2. Тогамбаева А. Р.-мектептің медицина қызметкері

3.Асылова Г.А.-председатель Попечительского совета

4. Жумангожина С.Ж.-ата-аналар комитеті

5. Кучук А.О . - ата-аналар комитеті

6. Баденова М.С. – ата-аналар комитеті

7. Гафарова А.В. – ата-аналар комитеті

8. Махметова А. Т. – ата-аналар комитеті

9.Байсупинова А.К. - ата-аналар комитеті

Повестка дня:

1.Ознакомление с приказом о создании бракеражной комиссии

2.Порядок деятельности Комиссий по мониторингу за качеством питания в организациях образования

3.Проверка готовности школьной столовой к началу учебного года

Выступил директор школы Муратов Д.К.,который ознакомил c приказом о создании бракеражной комиссии в школе **№103/2** «01» сентября 2022 года.

1. Задачами Комиссии являются:

1) контроль на пищеблоке (в столовой) за:

- организацией работы;

- [качеством](http://kzref.org/sanitariya-i-gigiena-ribopererabativayushih-predpriyatij-vladi.html) пищевой продукции, условиями ее транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;

- соблюдением технологии приготовления пищевой продукции и сроками ее реализации;

- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2. Председателем Комиссии является руководитель организации образования.

Состав Комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации объекта образования, заведующего производством на пищеблоке (в столовой) или поставщик услуг, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов Комиссии должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительского комитета данного объекта образования. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

3.Члены комисси проверили проверку готовности школьной столовой к началу нового учебного года, опираясь на АКТ мониторинга качества питания по всем основным показателям на соответствие или несоответствие.

Комиисия установила,что обеденный зал и пищеблок готовы к приему учащихся и предоставлению качественного и здорового питания.Обеденный зал имеет 130 посадочных мест, эстетически оформлен.

Персонал укомплектован ,у всех имеются санкнижки и допуск к работе.

Есть отдельные замечания по сертификатам на продукцию, используемую для приготовления блюд, некторые сертификаты просрочены.

Не весь инвентарь имеет маркировку, на окнах нет москитных сеток.

Нет щеток и посуды для сбора остатков пищи со стола в обеденном зале.

Из-за отсутствия интернета не работает в обеденном зале система «Е-питание» по оценке качества питания.

Решение: 1.В течение всего учебного года вести ежедневный контроль за качеством питания в школьной столовой.

2.Школьному медработнику вести контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока, за санитарным состоянием пищеблока.

3. Устранить выявленные недостатки по маркировке инвентаря, сертификатам на продукцию.

4. Активно привлекать к работе бракеражной комиссии родительскую общественность ,создать группу в соц.сетях с привлечением председателей родительских комитетов классов, для быстрого реагирования в случаях возникновения недовольства со стороны родителей на качество питания в школьной столовой.

Секретарь : Кучук А.К.

**Протокол заседания бракеражной комиссии**

**От 29.09.2022**

**Состав комиссии:**

1.Муратов Д. К. - мониторингтік сараптау комиссиясының төрағасы;

2.Каиргельдинов А. Б.-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;

Комиссия мүшелері:

1. Жанабаева Ж. К. - әлеуметтік педагог

2. Тогамбаева А. Р.-мектептің медицина қызметкері

3.Асылова Г.А.-председатель Попечительского совета

4. Кучук А.О . - ата-аналар комитеті ,секретарь

5.Жукаева А.Ш.- член комиссии

6.Капсатов Ж- член комиссии

Повестка дня:

1.Итоги проведения Дня открытых дверей в школьной столовой /Жанабаева Ж.К./

2.Итоги мониторинга качества питания в школьной столовой /Жукаева А.Ш./

3.Профилактика предупреждения случаев пищевого отравления в школьной столовой. Тогамбаева А.Р./

1. 12.09.2022г. в КГУ «Жетекшинская СОШ» был проведен День открытых дверей для родительской общественности, были приглашены представители НПО Совета ветеранов села Жетекши Капсатов Ж-председатель совета ветеранов.

Родители не проявили активности ,было всего 6 человек. Родители присутствовали во время приема пищи учащимися 4-ых классов. Присутствующие родители отметили хорошую организацию, столы накрыты, дети моют руки, есть электросушилки и бумажные полотенца, все знают свои посадочные места.Дети подходили за добавочной порцией. Персонал вежлив , у всех спецодежда, волосы убраны под колпаки и косынки, есть дежурный администратор. Родители ознакомились со стендом « Уголок питания» с необходимой информацией: график питания, дежурства,меню ежедневное. Стенд находится в доступной зоне ,где родители могут ознакомиться.Затем родители поднялись к руководителю школы Муратову Д.К. ,где произошел обмен мнениями, дали высокую оценку организации питания.Было доведено родиелям, что они могут приходить для контроля питания вшколе , но заранее ,обговорив с администрацией, если возникают вопросы или проблемы можно сообщить в администрацию.

Жукаева А.Ш. рассказала о итогах проведения мониторинга качества питания.Отметила ,что все замечания выявленные ранее ,были исправлены: инвентарь промаркирован, есть щетка и совок для сбора остатков со столов.

Сертификаты предоставлены в полном объеме.В ходе проверки выявилось, что имеется санитарно-эпидемиологическое заключение для объекта питания, ежедневное меню соответствует перспективному,есть контрольны блюда, с указанием цен. В целом по столовой нет замечаний, но одной сушилки для детей мало, необходимо установить еще один дополнительный.Обратили внимание ,что система Е-питание , по-словам ,детей не работает.Им очень нравилось ставить свою оценку питанию, отметила выступающая.

Тогамбаева А.Р. проинформировала о работе по профилактике пищевых отравлений в школьной столовой. Все работники имеют медицинские книжки и допкск к работе.Ведется журнал «Здоровья» ежедневного осмотра работников пищеблока, не имеют гнойничковых заболеваний, ногти острижены, волосы акккуратно уложены под колпак. Имеют спецодежду и есть запасной комплект спецодежды.Берутся суточные пробы и хранятсяв холодильнике 48 часов, посуда без сколов и трещин, замачивется в дезрастворе,имеется трехсекционная раковина для мытья посуды.

Было выявлено ,что доставка продуктов осуществляется транспортом,имеющий санитарно-эпидемиологическое заключение от 30.01.2015 г. за № 1-21/83, машина ГАЗ -2752 госномер 332DEA 14

Решение:1. Вести постоянный контроль за условиями хранения и за соблюдением сроков хранения пищевой продукции

2.Вести контроль за правильностью хранения скоропортящейся продукции

3.Возобновить работу электронной системы качества питания через Е-питание.

Секретарь :Кучук А.О.

**Протокол заседания бракеражной комиссии**

**От 19.10.2022**

**Состав комиссии:**

1.Муратов Д. К. - мониторингтік сараптау комиссиясының төрағасы;

2.Каиргельдинов А. Б.-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;

Комиссия мүшелері:

1. Жанабаева Ж. К. - әлеуметтік педагог

2. Тогамбаева А. Р.-мектептің медицина қызметкері

3.Асылова Г.А.-председатель Попечительского совета

4. Кучук А.О . - ата-аналар комитеті секретарь

5.Жукаева А.Ш.- член комиссии

6.Капсатов Ж- член комиссии

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.

2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.

3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.

1. По первому вопросу слушали Амангулову А.С. арендатора школьной столовой КГУ «Жетекшинская СОШ»  о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.При закладке присутствует медицинский работник школы.

По второму вопросу слушали Хамзину А.А. члена бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано неплотное закрытие крышки на банке с готовой продукцией.

По третьему вопросу слушали Тогамбаеву А.Р., медицинского работника школы, что по итогам проверки меню составляется в соответствии с цикличностью, что перспективное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде.

Поступление пищевых веществ и энергии соответствует возрастным физиологическим потребностям детского организма.

В меню ежедневно присутствуют блюда из мяса или рыбы, включены каши, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, мед.

Используется фортифицированная обогащенная мука,иодированная соль.

Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех блюд или кулинарных изделий с промежутком менее чем 2 дня не встречается.

Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. Она сообщила, 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.

По четвёртому вопросу слушали Жанабаеву Ж.К., курирующий социальные вопросы .В рамках Всеобуча горячим питанием охвачены дети из семей ,получающих АСП, где уровень дохода семьи ниже прожиточного миниума, дети ОБПР,всего 35 детей, у них отдельное меню,кроме 1-го и 2-го блюда включаются салаты ,мед.Есть дети,питающиеся за счет арендатора.

РЕШИЛИ:

1.АмангуловойА.С.,арендатору школьной столовой, продолжать строго соблюдать технологию процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёмки продукции.

2.Медицинскому работнику ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

(Ответственный: Тогамбаева А.Р. постоянно.)

3.Повару Кусаиновой Л.А.  повару в школьной столовой в дальнейшем не допускать неплотного закрытия крышек на банках с готовой продукцией.

Секретарь: Кучук А.Т.

**Протокол заседания бракеражной комиссии**

**От 17.11.2022**

**Состав комиссии:**

1.Муратов Д. К. - мониторингтік сараптау комиссиясының төрағасы;

2.Каиргельдинов А. Б.-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;

Комиссия мүшелері:

1. Жанабаева Ж. К. - әлеуметтік педагог

2. Тогамбаева А. Р.-мектептің медицина қызметкері

3.Асылова Г.А.-председатель Попечительского совета

4. Кучук А.О . - ата-аналар комитеті секретарь

5.Каюпова Ш.А.- член комиссии

6.Капсатов Ж- член комиссии

Повестка дня:

1.Организация контроля за качеством питания в школьной столовой.

2.Стоимость питания в школьной столовой.

3.Разное

1. Слушали медицинского работника Тогамбаеву А.Р.,которая отметила,что ежедневно проводится контроль за качеством продуктов питания и блюд.

Все продукты имеют сертификаты качества, транспорт ,используемый для доставки продуктов питания, имеет санитарное заключение на допуск.Каждое утро проводится осмотр персонала пищеблока и ведется запись в журнале «Здоровья».Каждый день снимаются суточные пробы и хранятся в специальном холодильнике 48 часов, результаты проверки блюд и их качества записываются в бракеражный журнал,проводится оргалептическая оценка качества готовых блюд и буфетной продукции.Ассортимент продукции разнообразен , нет запрещенных продуктов и товаров не имеющих отношения к питанию, нет повторения блюд в меню, ежедневное меню строго по перспективному.Меню составлено с учетом калорийности блюд и возраста детей.

2.Слушали Асылову Г.А. по вопросу цен в школьной столовой, питание для учащихся 1-4 классов и питающихся бесплатно из фонда Всеобуча составляет 450 тенге,сюда входит 1-ое и 2-ое блюдо, кисель и салат .Комплексный обед за счет родительских средств составляет 650 тенге. В комплексный обед 17.11.2022 г. входит 1-ое ,2-ое блюдо,хлеб,напиток. Есть свободное меню с указанием цен на блюда : щи -150 тенге,котлета мясная ,биточки рыбные-250,пельмени с маслом -450, рис припущенный -120 тенге,салат-150 тенге.Комиссия провела взвешивание готовой продукции ,при взвешивании выяснилось,что вес готовых блюд соответствует заявленному весу в меню.

Буфетная продукция разнообразная цены на буфетную продукцию варируются от 100 тенге до 250 тенге. С учетом цен на продукты в магазинах считаю ,что цены приемлимые , у детей есть выбор.У детей и родителей есть возможность ознакомиться с меню: есть в обеденном зале и в коридоре на стенде «Уголок питания».

Разное. Каюпова Ш.А. член бракеражной комиссии отметила,чо в обеденном зале все чисто, зал эстетически оформлен, питание организовано хорошо, столы своевременно накрываются, дети знают свои посадочные места,сами убирают за собой посуду.Дети подходят за добавочной порцией, им не отказывают.Пищевые отходы убирают со стола щеткой.

Хотелось отметить единственное,что используют подносы влажные и на посуде для сбора пищевых отходов нет маркировки,что именно в эту посуду собирают пищевые отходы. Отходов в посуде было мало.

Решили:1.Вести постоянный контроль за качеством питания в столовой.

2.Регулярно вести мониторинг цен на продукцию в шкоьной столовой,

для избежания чрезмерного завышения

3.Не допускать использования влажных подносов и не

промаркированной посуды.

Секретарь Кучук А.О.