



Акт

Проверки школьной комиссии

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии в составе:

1. Е. Тютренко *Тютр* прер. Попечительского комитета шк.
2. А. Чонка *Чон* - и.о. главного менеджера.
3. И. Ахметжанов *Ахмет* зам. В.Р.
4. Ж. Ибрагимова *Ибра* завхоз школы.

Составили настоящий акт о том, что *21.10.21 г* провели проверку школьно столовой и пищеблока.

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню

Наименование	Вес	Сумма
Плов с мясом	200	241
Салат (с морков. и капуст)	50	13
Компот	200	85
ХЛЕБ.	40	7

3457.

Соответствие меню

меню соответствует вышеуказанному

По взвешиванию установлен следующий вес:

Вес соответствует вышеуказанному

Наличие сертификатов на продукты

все сертификаты в наличии

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов

скоропортящ. продукты хранятся в холодильниках оборудованных

Состояние холодильного оборудования

Холодильное оборудование в рабочем состоянии

Наличие специальных комплектов одежды

У каждого работника эк. столовой имеются комплекты спец. одежды.

Состояние посуды

Посуда работников в хорошем состоянии, битая посуда сразу устранилась.

Правила хранения продуктов

Продукты хранятся в спец помещениях по полкам.

Члены бракеражной комиссии:

1. Тютренко Е *Тютр*
2. Чонка А *Чон*
3. Ахметжанов И *Ахмет*
4. Ж. Ибрагимова *Ибра*

«Ақмола облысы білім
басқармасының Есіл
ауданы бойынша білім
бөлімі Знаменка
ауылының жалпы орта
білім беретін мектебі»
коммуналдық
мемлекеттік
мекемесі



Коммунальное
государственное
учреждение
«Общеобразовательная
школа села Знаменка
отдела образования по
Есильскому району
управления образования
Ақмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

28.09.2021

№ 51а

Знаменка с.

с. Знаменка

«Об создании бракеражной комиссии»

В целях обеспечения контроля и качества готовой продукции школьной столовой

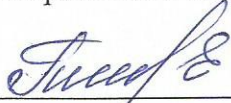
ПРИКАЗЫВАЮ:

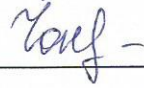
1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - 1) Петренко Е.Л. – председатель Попечительского Комитета школы;
 - 2) Беркимбаева З.А. – член Родительского Комитета школы;
 - 3) Чонка А.Р. – школьная медсестра;
 - 4) Алькебаева А.А. – главный специалист аппарата акима Знаменского СО.
 - 5) Ахметжанов Г.Н. – заместитель директора по ВР.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
(Положение прилагается).
3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на завхоза школы Ибрагимову Ж.Э.

Директор школы: _____ Болданова Г.Б.




С приказом ознакомлены:

 Е. Петренко

 А. Чонка

 Г. Ахметжанов

 Ж. Ибрагимова

«Ақмола облысы білім
басқармасының Есіл
ауданы бойынша білім
бөлімі Знаменка
ауылының жалпы орта
білім беретін мектебі»
коммуналдық
мемлекеттік
мекемесі



Коммунальное
государственное
учреждение
«Общеобразовательная
школа села Знаменка
отдела образования по
Есильскому району
управления образования
Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

28.09.2021

Знаменка с.

ПРИКАЗ

№ 516

с. Знаменка

«Об создании комиссии по мониторингу за качеством питания»

В целях обеспечения контроля и качества готовой продукции школьной столовой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по мониторингу за качеством питания в следующем составе:
 - 1) Петренко Е.Л. – председатель Попечительского Комитета школы;
 - 2) Беркимбаева З.А. – член Родительского Комитета школы;
 - 3) Чонка А.Р. – школьная медсестра;
 - 4) Алькебаева А.А. – главный специалист аппарата акима Знаменского СО.
 - 5) Ахметжанов Г.Н. – заместитель директора по ВР.
2. Контроль за исполнением данного приказа возложить на завхоза школы Ибрагимову Ж.Э.

Директор школы:



Болданова Г.Б.

С приказом ознакомлены:

Петренко Е. Петренко

Чонка А. Чонка

Ахметжанов Г. Ахметжанов

Ибрагимова Ж. Ибрагимова

Утверждаю

Директор школы

Болданова Г.Б.



Меню 1-й недели

Наименования блюد	Выход блюд		Наименования блюд	Выход блюд	
	6-11лет	11-18 лет		6-11лет	11-18лет
ПОНЕДЕЛЬНИК			ЧЕТВЕРГ		
Суп борщ	250	350	Плов с мясом	200	250
Чай	200	200	Салат (с моркови и капусты)	50	80
Хлеб	40	40	Компот хлеб	200 40	200 40
ВТОРНИК			ПЯТНИЦА		
Макароны с подливой и мясом	1/200	1/250	Суп вермишелевый	250	350
Чай	200	200	Чай	200	200
Хлеб	40	40	хлеб	40	40
СРЕДА					
Суп гречневый	250	350			
Чай	200	200			
хлеб	40	40			

Согласовано:

С фельдшером Знаменского М\П

Чонка А.Р.

Завхоз школы Ибрагимова Ж.Э.

Утверждаю

Директор школы

Болданова Г.Б.



Меню 2-й недели

Наименования блюд	Выход блюд		Наименования блюд	Выход блюд	
	6-11лет	11-18 лет		6-11лет	11-18лет
ПОНЕДЕЛЬНИК			ЧЕТВЕРГ		
Каша пшеничная с подливой и мяса	1/200	1/250	Суп гороховый	250	350
Огурец	30	30	Чай	200	200
Чай	200	200	Хлеб	40	40
Хлеб	40	40			
ВТОРНИК			ПЯТНИЦА		
Суп рассольник	250	350	Макароны с подливой и мясом	200	250
Чай	200	200	Огурец	30	30
Хлеб	40	40	Чай	200	200
			Хлеб	40	40
СРЕДА					
Сдоба и Компот	1/200	1/200			

Согласовано:

С фельдшером Знаменского М\П

Чонка А.Р.

Завхоз школы Ибрагимов Ж.Э.

**КГУ «Общеобразовательная школа села Знаменка отдела
образования по Есильскому району управления образования
Акмолинской области»»**

Бекітемін

Мектеп директоры

Г. Болданова



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля над работой столовой. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, родительской общественности, медработник, председатель и член Родительского Комитета школы.

Количество членов бракеражной комиссии должно иметь не менее пяти человек.

1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях Родительского Комитета школы.

1.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления её состава.

2. Обязанности бракеражной комиссия.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контролирует наличие суточной пробы,
- проверяет санитарное состояние пищеблока.

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж

пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара.

4. Оценка организации питания.

4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету,

Утверждаю

Директор школы

Болданова Г.Б.

План работы бракеражной комиссии

КГУ «Общеобразовательная школа села Знаменка отдела образования по Есильскому району управления образования Акмолинской области» на 2021-2022 учебный год

Задачами бракеражной комиссии являются контроль за:

- Организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- Качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- Сроками реализации продуктов;
- Качеством приготовления пищи;
- Соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь

8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2021-2022 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Хранение овощей.	Члены бракеражной комиссии	Март
14	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

Утверждаю



Директор школы


Болданова Г.Б.

График питания учащихся

**КГУ «Общеобразовательная школа села Знаменка отдела
образования по Есильскому району управления образования
Акмолинской области»**

На 2021-2022 учебный год

1-5 классы – 10:05-10:15

6-11 классы – 11:00-11:15

Санитарный час

Среда 11:30-12:30

Пятница 11:30-12:30