

## **Проткол отчета бракеражной комиссии**

**Присутствовали:** 22

**Члены бракеражной комиссии:**

Головин Г.В. - председатель

Юрасова Н.В. – зам.директора по УВР

Бейсекеева А.Е. – зам.директора по ВР

Макарова Е.В. – член родительской общественности

### **Повестка:**

1. Ежемесячный отчет бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания

Комиссией по мониторингу за качеством питания в феврале 2025 года проведены 4 проверки соблюдения требования санитарных правил, сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы обслуживаемом ИП «Заргарян К.Д.». Данное ИП работает в школе с 1 сентября. Проверки проведены совместно с попечительским советом и администрацией школы.

Проверка показала: соответствие меню – дня перспективному меню, соблюдение графика работы столовой, графика питания учащихся, есть утвержденный прайс на свободное меню, данные о поставщике питания питьевой режим соблюдается, качество готовой продукции соответствует нормам, наличии контрольного блюда, соответствие технологической карте, контрольное взвешивание показало соответствие нормам, витаминизация блюда соблюдается, бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике. Запрещенные продукты отсутствуют.

Сырые и готовые продукции хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Готовые первые и вторые блюда находятся на раздаче не более 2-х часов с момента изготовления. Разлив напитков осуществляется непосредственно в стаканы.

На все продукты имеются сертификаты.

Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой

Санитарное состояние кухни – удовлетворительное

Санитарное состояние столовой – удовлетворительное

Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров-имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником.

Суточная проба - имеется, хранится в отдельном холодильнике.

Постоянно ведется опрос учителей начального звена о качестве еды, замечаниях.

Проведено анкетирование родителей о работе школьной столовой, предложениях по улучшению работы,. Все замечания родителей, детей, учителей отрабатывается комиссией.

**Выводы:** требования санитарных правил питания учащихся в школьной столовой соблюдаются.

**Рекомендации:** Продолжить регулярный мониторинг качества питания и санитарных условий.

**Секретарь:**  **Бейсекеева А.Е.**