

**Протокол № 1**  
**комиссии по мониторингу качества питания**

от 10 сентября 2021 года

**Присутствовали:**

Т. Аманкелди – директор школы  
Бекпаева Ж.А. – медицинский работник школ  
Бабылова С.К. – заместитель директора по УВР  
Иманова А.Б. – председатель попечительского совета  
Алиева И.С. – социальный педагог

**На повестке дня:**

1. Организация деятельности комиссии по контролю за качеством питания в ОШ № 7 в 2021-2022 учебном году (директор школы Т. Аманкелди).
2. Организация питания учащихся из категорий детей из семей, получающих АСП, из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей (заместитель директора по УВР Бабылова С.К.)
3. Качество приготовления пищи и организация питания в школьной столовой (медработник школы Бекпаева Ж.А.)

**Слушали:** Организация деятельности комиссии по контролю за качеством питания в ОШ № 7 в 2021-2022 учебном году

**Выступили:** директор школы Т. Аманкелди в своем выступлении отметил, что цель, которую должна ставить комиссия перед собой, это прежде всего охрана и укрепление физического здоровья обучающихся школы. Озвучены основные задачи работы комиссии:

- осуществление мониторинга качества поступающих продуктов питания;
- наличие сертификатов СТ-KZ на продукты питания отечественных товаропроизводителей;
- качество приготовленных блюд, наличием и исправностью технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения, доставки продуктов, готовых блюд;
- соответствие фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню;
- санитарное состояние столовой.

**Решили:** принять к сведению основные направления деятельности комиссии по мониторингу за качеством питания.

**Слушали:** Организация питания учащихся из категорий детей из семей, получающих АСП, из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей.

**Выступили:** по данному вопросу выступила заместитель директора по УВР Бабылова С.К.. Она ознакомила списком детей, которые прошли на бесплатное питание.

**Решили:** социальному педагогу ежедневно отмечать посещаемость и обеспеченность детей горячим питанием.

**Слушали:** Качество приготовления пищи и организация питания в школьной столовой.

**Выступили:** выступила медработник школы Бекпаева Ж.А.. Она отметила, что ежедневно ведет бракеражный контроль за организацией горячего питания.

**Решили:** систематически вести контроль за приготовлением пищи в школьной столовой. Строго соблюдать все санитарно-гигиенические требования к работе школьного пищеблока.

**Члены комиссии:**

Т. Аманкелди  
Бекпаева Ж.А.  
Бабылова С.К.  
Иманова А.Б.  
Алиева И.С.



**Протокол № 2**  
**комиссии по мониторингу качества питания**

от 27 сентября 2021 года

**Присутствовали:**

Т. Аманкелди – директор школы  
Бекпаева Ж.А. – медицинский работник школ  
Бабылова С.К. – заместитель директора по УВР  
Иманова А.Б. – председатель попечительского совета  
Кулова К.А. – член попечительского совета  
Абилькасимова А.Ж. – заместитель директора по ВР

**Цель:** проверить качество питания, технологию приготовления блюд, наличие меню, соответствие приготовленных блюд наименованиям и выходу по меню.

В ходе проверки выявлено следующее:

**1. Меню**

Наименование блюд	Вес
Вареники с картофелем	200-250
Чай черный сладкий	200
Фрукты	100
Хлеб пшеничный ржаной	20/40

- 1) Меню соответствует утвержденному отделом образования г. Кокшетау
- 2) По взвешиванию установлено, что на момент проверки в столовой питались учащиеся начальных классов и был взвешана порция одного ученика. Порция вареников не соответствует нормам веса по меню: по меню должно быть 200 граммов, порция в тарелке - 150 граммов. Остальные блюда имеются в наличии и соответствуют нормам: черный сладкий чай – 200гр., яблоко – 1шт., хлеб – 20/40гр..

Все сертификаты на выходные продукты имеются. Вареники приготовлены из полуфабрикатов. Продукты хранятся в холодильниках, сухие продукты – в специальных отделениях пищеблока.

**2. Наличие специальных комплектов одежды.**

Работники школьной столовой имеют специальную одежду и маски.

**Члены комиссии:**

Т. Аманкелди  
Бекпаева Ж.А.  
Бабылова С.К.  
Иманова А.Б.  
Алиева И.С.



**Протокол № 3**  
**комиссии по мониторингу качества питания**

от 16 ноября 2021 года

**Присутствовали:**

Т. Аманкелди – директор школы  
Бабылова С.К. – заместитель директора по УВР  
Иманова А.Б. – председатель попечительского совета  
Шамкенова А.Ж. – член попечительского совета  
Алиева И.С. – заместитель директора по ВР

**Цель:** проверить остатки готовой продукции на конец второй смены.

Проверка была проведена после 17-00 часов. В ходе проверки выявлено следующее:

**1. Меню**

Наименование блюд	Вес
Вареники с картофелем	200-250
Чай черный сладкий	200
Фрукты	100
Хлеб пшеничный ржаной	20/40

2. Меню соответствует утвержденному отделом образования г. Кокшетау и утвержденному меню директором школы
3. На момент проверки выявлены остатки следующих продуктов: сосиски в тесте в количестве 21 штук, пирожки с картошкой - 14 штук, вишневый сок, кипяченая вода. Данный остаток продуктов не используется в следующий день.
4. **Наличие специальных комплектов одежды.**  
Работники школьной столовой имеют специальную одежду и маски.

**Члены комиссии:**

Т. Аманкелди  
Бабылова С.К.  
Иманова А.Б.  
Шамкенова А.Ж.  
Алиева И.С.



**Протокол № 1**  
**заседания комиссии по распределению средств Фонда всеобуча**  
**по КГУ ОШ № 7**

от 01/09 2021 года

На заседании присутствовали:

Председатель комиссии – директор школы Т.Аманкелди

Члены комиссии:

Бабылова С.К. – заместитель директора по УВР

Абилькасымова А.Ж. – заместитель директора по ВР

Алиева И.С. - социальный педагог школы

Сабирова А.Б. – главный бухгалтер

Иманова А.Б. - председатель попечительского комитета школы

**Повестка дня:**

1. Утверждение списка категорий детей из семей, получающих АСП, малообеспеченных семей, детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей на 2021-2022 учебный год.

**Слушали:**

директора школы Аманкелди Тилеген: на 1 сентября 2021 года подано 70 заявлений и собраны документы на 70 детей. Родителями учащихся были написаны заявления на включение их детей в список учащихся, получающих бесплатное горячее питание, к ним приложены требуемые документы. На основе этих документов был составлен список малообеспеченных учащихся на 2021-2022 учебный год.

№ №	ФИО	Класс	Результат	Категория семьи
1	Торахмет Әділ Асылбекұлы	1 "А"	Документы - полный пакет	малообеспеченная
2	Оразкан Сұлтан Асылқанұлы	1 "А"	Разведена.имеет 3 детей,элементы не получает.	малообеспеченная
3	Авсалем Маржан Хусманқызы	1 "А"	Полный пакет документов, 5 детей, младший –до 3-х лет	многодетная
4	Танатаров Максат Жусинбекович	1 "А"	Разведена, 3 детей, полный пакет документов	малообеспеченная
5	Жемет Ернар Бағланұлы	1 "А"	4 детей, из них 2 ребенка по гражданскому браку и 2 – по потере кормильца	Многодетная
6	Долганова Елизавета Станиславовна	1 «Б»	Полный пакет документов, 3 детей	малообеспеченная
7	Сағындық Ернұр Еркенұлы	2 «А»	Полный пакет документов, 4 четверо детей	многодетная
8	Амантай Назерке Бауржанқызы	2 «А»	Полный пакет документов	многодетная
9	Шалгинбай Тамирлан Саматұлы	2 «Б»	Документы - полный пакет	малообеспеченная
10	Дулан Мәди Русланұлы	4 «А»	4 детей-учащихся	многодетная
11	Құрман Азамат Русланұлы	3 «А»	АСП	АСП

			документов, 4 детей, младший ребенок-до 3-х лет	
14	Касиева Инкар Саматовна	3 «Б»	Мать-одиночка, 2 детей,	малообеспеченная
15	Шпотин Генрих Маратович	3 «Б»		
16	Қайыргелді Мәулет Булатұлы	3 «Б»	Разведена, полный пакет документов, 5 детей	многодетная
17	Көгедай Аян Рахметханұлы	4 «А»	Мать – одиночка, 1 ребенок	малообеспеченная
18	Торахмет Айдархан Асылбекұлы	4 «А»	Документы - полный пакет	малообеспеченная
19	Амантай Мади Бауржанұлы	4 «А»	Полный пакет документов	многодетная
20	Аманжол Макпал Әнуарқызы	4 «А»	Полный пакет документов, 4 детей, младший ребенок-до 3-х лет	многодетная
21	Касиев Аслан Саматович	4 «Б»		
22	Сяутилас Рудольф Константинович	4 «Б»	Документы - полный пакет	малообеспеченная
23	Тульткенова Мадина Мадаминовна	4 «Б»	Мать-одиночка, 3 детей, младший ребенок – до 3-х лет	малообеспеченная
24	Нұрмағамбет Шыңғысхан Азатұлы	4 «Б»	АСП	АСП
25	Жетыбаев Ернар Султанбекович	4 «Б»	Мать-одиночка, 1 ребенок, полный пакет документов	малообеспеченная
26	Дулан Алишер Русланұлы	5 «А»	4 детей-учащихся	многодетная
27	Сағындық Жұлдыз Еркенқызы	5 «А»	Полный пакет документов, 4 четверо детей	многодетная
28	Торахмет Амірхан Асылбекұлы	5 «А»	Документы - полный пакет	малообеспеченная
29	Абдрахманова Милана Тимуровна	5 «А»	Полный пакет документов, 3 детей, младший ребенок – до 3-х лет	малообеспеченная
30	Оразқан Нариман Асылқанұлы	5 «А»	Разведена.имеет 3 детей,алименты не получает.	малообеспеченная
31	Асқар Айнабек Жанабекұлы	5 «А»	Полный пакет документов, 1 ребенок-инвалид	малообеспеченная
32	Салыков Абай Кайратович	5 «Б»	Полный пакет документов, 2 детей	малообеспеченная
33	Қайыргелді Мадияр Булатұлы	5 «Б»	Разведена, полный пакет документов, 5 детей	многодетная
34	Мейрам Даниял Аманжолұлы	5 «Б»	Разведена, документы-полный пакет, 3 детей	малообеспеченная
35	Усманов Арсен Жанатович	5 «Б»	Разведена, имеет 2 детей.алименты не	малообеспеченная

36	Жанабай Ибрагим Серікбайұлы	5 «Б»	Мать-одиночка, 1 ребенок, полный пакет документов	Малообеспеченная
37	Нұрахмет Ибрайым Русланұлы	6 «А»	Разведена, имеет 2 детей, алименты по постановлению суда не получает.	малообеспеченная
38	Кабдуллина Томирис Серикқызы	6 «А»	Мать-одиночка, 2 детей	малообеспеченная
39	Сағындыков Нурали Еркенович	6 «А»		
40	Кенжетаева Сания Аманжоловна	6 «Б»	Разведена, документы-полный пакет, 3 детей	малообеспеченная
41	Долганова Кристина Станиславовна	6 «Б»	Полный пакет документов, 3 детей	малообеспеченная
	Акунова Дарина Глектесовна	6 «Б»	ОБПР	ОБПР
42	Дулан Аслан Русланұлы	7 «А»	4 детей-учащихся	многодетная
43	Калмурзаева Жансая Алтынбекқызы	7 «А»	Разведена, 3 детей, полный пакет документов	малообеспеченная
44	Хұсманұлы Иманәлі	7 «А»	Полный пакет документов, 5 детей, младший – до 3-х лет	многодетная
45	Амантай Әли Бауржанұлы	7 «А»	Полный пакет документов	многодетная
46	Ахметов Дархан Асаланович	7 «А»	Полный пакет документов, 5 детей	многодетная
47	Мейрам Райымбек Амангельдіұлы	7 «Б»	Полный пакет документов, 3 детей	Малообеспеченная
48	Сяутилайте Констанция Константиновна	7 «Б»	Документы - полный пакет	малообеспеченная
49	Нурмагамбетова Риана Азатовна	7 «Б»	АСП	АСП
50	Бота Әнел Мергенқызы	7 «Б»	Разведена, полный пакет документов, 4 детей	многодетная
51	Төлеген Аслан Ғалиоллаұлы	8 «А»	Полный пакет документов, 1 ребенок	Малообеспеченная
52	Шалгинбаев Адилет Саматович	8 «А»	Документы - полный пакет	малообеспеченная
53	Алина Аянат Руслановна	8 «А»	АСП	АСП
54	Ахметжан Аяжан Құмарқызы	8 «Б»	Мать-одиночка, 2 детей.	малообеспеченная
56	Ескендиоров Амир Ринатович	8 «Б»	Полный пакет документов, младший ребенок – до 3-х лет, 5 детей	многодетная
57	Акунова Русана Глектесовна	8 «Б»	ОБПР	ОБПР
58	Дулан Зарина Русланқызы	9 «Ә»	4 детей-учащихся	многодетная
59	Сағындық Аружан Еркенқызы	9 «Ә»	Полный пакет документов, 4 детей	Многодетная
60	Ермекбай Алуа Адильханқызы	9 «Ә»	Полный пакет документов, 4 детей	Многодетная
61	Шамкен Санжар Ерланұлы	9 «Б»	Мать-одиночка, 1 ребенок	Малообеспеченная
62	Нұрахмет Асылбек Русланұлы	9 «Б»	Разведена, имеет 2	малообеспеченная

			получает.	
63	Оразкан Ахат Асылканұлы	10«А»	Разведена.имеет 3 детей,алементы не получает.	малообеспеченная
64	Салыкова Меруерт Кайратовна	10 «Б»	Полный пакет документов, 2 детей	малообеспеченная
65	Еркен Ербаян Қанатұлы	10 «А»	ОБПР	ОБПР
66	Ахметова Дильназ Асланкызы	11 «А»	Полный пакет документов, 5 детей	многодетная
67	Ильясова Зейни Сериковна	5 «Б»	сирота	сирота
68	Маженова Ализа Жамшитовна	6 «Б»	сирота	сирота
69	Гурьянова Ангелина Денисовна	7 «Б»	ОБПР	ОБПР
70	Маженов Тимур Жамшитович	7 «Б»	сирота	сирота

**Постановили:**

1. Утвердить приказом список детей из малообеспеченных, многодетных семей, а так же детей оставшимся без попечения родителей и детей – сирот на 2021-2022 учебный год в количестве 70 детей.

**Председатель комиссии:**

Т.Аманкелди

**Члены комиссии:**

Бабылова С.К.

Абилькасимова А.Ж.

Алиева И.С.

Сабирова А.Б.

Иманова А.Б.

**Протокол № 2**  
**заседания комиссии по распределению средств Фонда всеобуча**  
**по КГУ ОШ № 7**

от 13/09 2021 года

На заседании присутствовали:

Председатель комиссии – директор школы Т.Аманкелди

Члены комиссии:

Бабылова С.К. – заместитель директора по УВР

Абилькасымова А.Ж. – заместитель директора по ВР

Алиева И.С. - социальный педагог школы

Сабирова А.Б. – главный бухгалтер

Иманова А.Б. - председатель попечительского комитета школы

**Повестка дня:**

1. Внесение в список категорий детей из семей, получающих АСП, малообеспеченных семей, детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей на 2021-2022 учебный год.

**Слушали:**

директора школы Аманкелди Тилеген: на 13 сентября 2021 года. С 7 сентября по 13 сентября было подано еще 7 заявлений на бесплатное питание. На 5 детей были сданы пакеты документов, которые соответствуют требованиям государственной услуги по бесплатному питанию и среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума. 2 ребенка включены на основе решения попечительского совета школы.

№ №	ФИО	Класс	Результат	Категория семьи
1	Амантай Нұрислам Чиозұлы	8 «Б»	Мать-одиночка, 1 ребенок	малообеспеченная
2	Магзумова Динара Мерекеевна	6 «Б»	Полный пакет документов, 2 детей	малообеспеченная
3	Магзумов Мирас Мерекеевич	7 «Б»	Полный пакет документов, 2 детей	малообеспеченная
4	Дюсенбай Дінмұхамет Мұратбекулы	6 «Б»	Полный пакет документов, 4 детей	многодетная
5	Беркімбай Айназия Сәкенқызы	2 «А»	Полный пакет документов, 3 детей, младший ребенок-до 3-х лет	малообеспеченная
6	Қалел Назым Сайлаубекқызы	4 «А»	По доверенности 2 детей, отец не помогает детям, пособие по потере кормильца находится у отца. Решение попсовета	малообеспеченная
7	Қалел Даяна Сайлаубекқызы	8 «А»	По доверенности 2 детей, отец не помогает детям, пособие по потере кормильца находится у отца. Решение попсовета	малообеспеченная

**Постановили:**

1. Включить и утвердить приказом список детей из малообеспеченных, многодетных семей в количестве 7 детей.

**Председатель комиссии:**

**Члены комиссии:**

Т.Аманкелди

Бабылова С.К.

Абилькасымова А.Ж.

Алиева И.С.



**Протокол № 3**  
**заседания комиссии по распределению средств Фонда всеобуча**  
**по КГУ ОШ № 7**

от 09/11 2021 года

На заседании присутствовали:

Председатель комиссии – директор школы Т.Аманкелди

Члены комиссии:

Бабылова С.К. – заместитель директора по УВР

Абилькасымова А.Ж. – заместитель директора по ВР

Алиева И.С. - социальный педагог школы

Сабирова А.Б. – главный бухгалтер

Иманова А.Б. - председатель попечительского комитета школы

**Повестка дня:**

1. Внесение в список категорий детей из семей, получающих АСП, малообеспеченных семей, детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей на 2021-2022 учебный год.

**Слушали:**

директора школы Аманкелди Тилеген: 9 ноября 2021 года было подано 2 заявления на бесплатное питание. Документы соответствуют перечню документов государственной услуги.

№ №	ФИО	Класс	Результат	Категория семьи
1	Телеген Жаксылык Амантайұлы	3	Многодетная семья, 7 детей	многодетная
2	Амантай Айару Амантайқызы	4	Многодетная семья, 7 детей	многодетная

**Постановили:**

1. Включить в список детей из малообеспеченных, многодетных семей в количестве 2 детей.

**Председатель комиссии:**

**Члены комиссии:**

Т.Аманкелди \_\_\_\_\_  
Бабылова С.К. \_\_\_\_\_  
Абилькасымова А.Ж. \_\_\_\_\_  
Алиева И.С. \_\_\_\_\_  
Сабирова А.Б. \_\_\_\_\_  
Иманова А.Б. \_\_\_\_\_



**Протокол № 1**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**от 5 сентября 2021 года**

Присутствовали:

Т. Аманкелди – директор школы  
Бекпаева Ж.А. – медицинский работник школ  
Бабылова С.К. – заместитель директора по УВР  
Жунусова А.Р. – председатель попечительского совета  
Алиева И.С. – социальный педагог  
Нуралина С.О. – работник пищеблока

**На повестке дня:**

1. Готовность школьной столовой к организации питания учащихся (Т. Аманкелди)
2. О проведении бракеража готовой продукции (медработник Бекпаева Ж.А.)
3. Ознакомление с перспективным 4-х недельным меню для категорий детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей по возрастам (зам. директора по УВР Бабылова С.К.).
4. Соблюдение санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой (медработник Бекпаева Ж.А.)

**Слушали:** Готовность школьной столовой к организации питания учащихся.

**Выступили:** директора школы Т. Аманкелди. В своей речи он указал на то, что питание в школе было организовано со 2 сентября. На момент проверки обеденный зал для учащихся и пищеблочный зал были готовы для начала организации питания учащихся.

**Решили:** в месяц 1 раз проводить мониторинг качества питания (отв. комиссия по качеству питания).

**Слушали:** О проведении бракеража готовой продукции.

**Выступили:** по данному вопросу выступила медработник школы Бекпаева Ж.А.. Она информировала о том, что ежедневно проводит бракераж готовой продукции. За полчаса до подачи еды снимает пробу и дает допуск для подачи. Отметка ведется в бракеражном журнале готовой продукции. Также на начало организации питания в столовой проверены все работники пищеблока, все привакцинированы, ежедневно проверяются на гнойничные заболевания.

**Решили:** вести ежедневный контроль бракеражной комиссией.

**Слушали:** Ознакомление с перспективным 4-х недельным меню для категорий детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

**Выступили:** по данному вопросу выступила заместитель директора по УВР Бабылова С.К..  
- Имеется утвержденное отделом образования г. Кокшетау перспективное меню на лето-осень для детей из семей, получающих АСП, из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. В соответствии с ним составлено однодневное меню, которое вывешивается на стенде в столовой.

**Решили:** Ежедневно контролировать соответствие готовой продукции нормам по утвержденному меню по возрастам (отв. медработник школы Бекпаева Ж.А.).

**Слушали:** Соблюдение санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания в школьной столовой.

**Выступили:** по данному вопросу выступила медработник школы Бекпаева Ж.А..

- Сертификаты на продукты имеются, соблюдаются сроки и условия хранения продуктов.

**Решили:** Ежедневно контролировать соблюдение хранения продуктов питания (отв. медработник школы Бекпаева Ж.А.).

**Члены бракеражной комиссии:**

Т. Аманкелди

Бекпаева Ж.А.

Бабылова С.К.

Жунусова А.Р.

Рассмотрено  
на родительском собрании № 1  
« 28 » августа 2021 г.

Утверждаю  
Директор школы:  
Т. Аманкелди  
« 28 » августа 2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

### 1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из пяти человек: директора школы, медицинского работника, ответственного за питание, членов администрации и председателя попечительского совета образовательного учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Бракеражном журнале», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, и повар, приготовляющий продукцию. Ответственность за ведение Бракеражного журнала несёт сотрудник школы.

### 2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, работники школы, повар. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

Бракеражная комиссия обязана (2 раза в месяц – в полном составе комиссии, медицинский работник – ежедневно, ежесменно):

- осуществлять контроль за работой столовой: проверять
- санитарное состояние пищеблока, контролировать
- наличие маркировки на посуде, контролировать выход
- готовой продукции, контролировать наличие суточных
- проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций

#### **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при
- транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, проверять пригодность
- складских помещений, следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов.

#### **5. Содержание и формы работы.**

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции.

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей столовой, ответственным за питание.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража». Данный журнал установленной формы оформляется подписями (членами бракеражной комиссии,

журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

## **6. Бракераж пищи**

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. За качество пищи несет ответственность повар столовой.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям. (Критерии оценки качества блюд, приложение 1).

6.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация.

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

## **7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.**

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы может обратиться в специальную комиссию при отделе образования для решения спорных вопросов.

## Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

**I. Органолептическая оценка первых блюд.**

- 1.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 1.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 1.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 1.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 1.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 1.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

## 2. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 2.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 2.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 2.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 2.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 2.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 2.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 2.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.