

Протокол №1

бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ села Таволжанка » от 5 сентября 2025г.

ПОВЕСТКА ДНЯ: 1. Об организации питания в школьной столовой . Организация бесплатного питания 1-4 классы. Слушали: Председателя бракеражной комиссии и.о директор школы Михайлова Е.И , которая сообщила, что с целью обеспечения обучающихся в КГУ «ОСШ села Таволжанка » полноценным питанием и защитой прав детей на бесплатное питание. В школе работает бракеражная комиссия в составе 4 человек. Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока. Совместно с предприятием школьного питания утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. В нашей школе 9 учащихся питается за счет государства. Решили: Председателю бракеражной комиссии, обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам. Школьной медсестре Гребенниковой Л.К регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллезом, соблюдения детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии _____

Секретарь бракеражной комиссии _____



АКТ мониторинга качества питания

Дата 8.09

№ 1

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручки)		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук	+	—		
Наличие мыла и сушилок	+	—		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения		—		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей		—		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь		+		
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

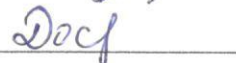
0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. 

Кулахметова А.Б. 

: Досанова Е.А. 

Гребенникова Л.К. 

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. 