

Ақмола облысы білім басқармасының «Жұлдыз» санаторлық типтегі
облыстық орта мектеп-интернаты» КММ

№ 2 хаттама

08.10.2025 ж. бракераж комиссиясының отырысы

Қатысқандар:

Зелений Бор а.

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. Деликова Г. Н. | медициналық бөлім меңгерушісі |
| 2. Куколева Л. И. | ас блогының қоймашысы |
| 3. Тупицына Г. А. | зертханашы |
| 4. Маужигунова Н. В. | аға медбике |
| 5. Логинова А. В. | диеталық бике |

Күн тәртібі:

1. Тағамның калориясын, пісіру технологиясын және тағамды пісіруді тексеру.
 2. Дайындалған тағам көлемінің бір порция көлеміне және оқушылар санына сәйкестігі.
 3. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
- Барлық тағамдар техникалық құжаттамаға және перспективалық мәзірге сәйкес дайындалады. Тағамдардың дайындығы органолептикалық әдіспен бағаланады (сыртқы түрі, иісі, дәмі, түсі, консистенциясы). Дайын тамақ сынамалар алынғаннан кейін таратылғанға дейін 15-20 минут бұрын беріледі. Тәуліктік сынамалар таңбалануы және сынамаларды алу күні бар тығыз жабылған шыны ыдыста алынады. Тәуліктік сынамалар тоңазытқышта 48 сағат бойы сақталады.
- Бракераж комиссиясының жұмысы барысында негізгі өнімдерді салу сақталатыны, азық-түлік өнімдерінде Санпиннің жасына сәйкес келетін ақуыздар, майлар, көмірсулар бар екендігі анықталды.
- Дайындалған тағамның көлемі 08.10.2025 ж. мәзірге сәйкес бір порция көлеміне және оқушылар санына сәйкес келетіні анықталды, қатысқан оқушылар саны - 87.
- Бөлшектелген тағамдардың массасы: Жарма қосылған картоп сорпасы-350 гр.

Логинова А. В.

КГУ «Областная средняя школа-интернат санаторного типа «Жұлдыз»
управления образования Акмолинской области

АКТ № 2

заседания бракеражной комиссии от 08.10. 2025 г.

с. Зеленый бор

Присутствовали:

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. Деликова Г. Н. | заведующая медицинской частью |
| 2. Куколева Л. И. | кладовщик |
| 3. Тупицына Г. А. | лаборант |
| 4. Маужигунова Н. В. | старшая медицинская сестра |
| 5. Логинова А. В. | диетическая сестра |

Повестка дня:

1. Проверка калорийности блюд, технологии приготовления и кулинарной обработки пищи.
2. Соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству учащихся.
3. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

Все блюда приготавливаются в соответствии с технической документацией и перспективным меню. Готовность блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция). Готовая пища выдается после снятия проб за 15 – 20 мин до раздачи. Берутся суточные пробы в плотно закрытой стеклянной таре с маркировкой и датой взятия проб. Суточные пробы сохраняются в холодильнике в течении 48 часов.

В ходе работы бракеражной комиссии выявлено , что закладка основных продуктов соблюдается, продукты питания содержат белки, жиры, углеводы, соответствующие возрасту по СанПину.

Выявлено, что объём приготовленного питания соответствует объёму разовых порций и количеству учащихся согласно меню на 08.10.2025 г. Количество присутствующих учащихся - 87

Масса порционных блюд: суп картофельный с крупой -350гр.

Манты с маслом, овощи свежие – 170/ 5/50гр. Компот из свежих фруктов – 200гр. Хлеб – 150 гр.

Блюда допущены к выдаче, нарушений в технологии приготовления пищи нет.

Сотрудники пищеблока верхнюю одежду и личные вещи помещают в индивидуальный шкаф. Приступая на смену проходят осмотр медицинским

работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также на наличие острых вирусных заболеваний. Данные заносятся в журнал регистрации состояния работников пищеблока. Перед началом работы сотрудники тщательно моют руки, надевают чистый халат, убирают волосы под косынку и приступают к работе.

Решение:

Качество работы на пищеблоке соответствует требованиям СанПин.

Председатель комиссии



Деликова

Деликова Г. Н.

Куколева

Куколева Л. И.

Тупицына

Тупицына Г. А.

Маужигунова

Маужигунова Н. В.

Логина

Логина А. В.