

Утверждено  
И.о. директора КГУ «ОШ №4»  
Кубрина Г.Р.

План работы  
бракеражной комиссии  
на 2021-2022 учебный год

Наименование мероприятия	Формат реализации	Периодичность	Ответственные
Соблюдение режима питания	График питания	Ежедневно	Социальный педагог
Проверка соответствия приготовленных блюд согласно утвержденному меню	Сверка блюд по меню	Ежедневно	Социальный педагог
Органолептическая оценка качества готовых блюд	Снятие проб, запись в журнале	Ежедневно	Фельдшер школы
Условия хранения поставленной и готовой продукции.	Контроль хранения поставленной и готовой продукции.	Ежедневно	Фельдшер школы
Рейдовые проверки за организацией горячего питания.	Акт по проверки	Один раз в десять дней	Члены комиссии
Санитарное состояние столовой.	Визуальный осмотр столовой	Ежедневно	Социальный педагог, ответственные за питание
Санитарное состояние пищеблока	Осмотр оборудования, кухонной и столовой посуды	Один раз в десять дней	Члены комиссии
Организация просветительской работы по здоровому питанию	Классные часы, беседы, родительские собрания	Октябрь-март	Классные руководители, заместитель директора по ВР
Размещение материалов на интернет ресурсе	Освещение работы комиссии	Ежемесячно	Социальный педагог

## 2 недели

## 1-й день

Наименования блюда	7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Каша дружба (рис, пшено) на молоке	150/5	168,54	200/5	224,72	230/5	242,72
Каша с молоком	200	183,61	200	183,61	200	183,61
Яблоко	100	52	100	52	100	52
Хлеб пшеничный, Ржаной со сливочным маслом с сыром	20/5/3	36,8/20,1	35/5/3	64,4/40,2	40/5/3	73,6/40,2
<b>Итого</b>		<b>418,85</b>		<b>522,73</b>		<b>531,93</b>

## 2-й день

Наименования блюда	7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Вареники с картошкой	150/5	271,194	200/5	311,873	200/5	338,992
Салат из свежих овощей на растительном масле/капуста, морковь, сладкий перец/	60	34,8	80	47	100	52
Выпечка школьная	65		65		65	
Чай черный сладкий	200	27,93	200	27,93	200	27,93
Хлеб пшеничный; ржаной	20	36,8	35	64,4	40	73,6
<b>Итого</b>		<b>319,994</b>		<b>388,273</b>		<b>424,592</b>

## 3-й день

Наименования блюда	7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Плов с мясом	150	249,15	200	286,522	230	311,437
Компот из сухофруктов	200	120,6	200	120,6	200	120,6
Хлеб пшеничный; ржаной	20	36,8	35	64,4	40	73,6
<b>Итого</b>		<b>443,09</b>		<b>520,242</b>		<b>566,537</b>

## 4-й день

Наименования блюда	7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Биточки рыбные с соусом	70/30	180,279	80/30	196,668	100/30	213,057
Гарнир: гречка	100	211	130	273	150	317
Салат из свежих огурцов	60	99,22	70	115,756	80	132,293
Чай с лимоном	200	49,513	200	49,513	200	49,513
Хлеб пшеничный; ржаной	20	36,8	35	64,4	40	73,6
<b>Итого</b>		<b>477,022</b>		<b>566,91</b>		<b>634,783</b>

## 5-й день

Наименования блюда	7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Жаркое из мяса курницы	200	189,14	230	217,511	250	236,425
Питьевой йогурт	100	9,8	100	9,8	100	9,8
Хлеб пшеничный; ржаной	20	36,8	35	64,4	40	73,6
<b>Итого</b>		<b>263,67</b>		<b>319,64</b>		<b>347,755</b>

## АКТ №1

по результатам проверки комиссии по мониторингу за качеством питания

02.09.2021г.

Комиссией по мониторингу за качеством питания в составе: Кубриной Г.Р., Бускеевой К.Е., Фомичевой Е.Н., Нурпенсовой С.С. проведена проверка школьной столовой:

- поставляемые продукты и их качество;
- соблюдение сроков и условий хранения продуктов;
- исправность холодильно-технологического оборудования столовой;
- мониторинг качества готовых блюд.

Проверкой установлено:

Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья имеются. Сертификаты качества на продукты в наличии. При осмотре пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено.

Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Срок хранения 48 часов.

Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике: мясо, маргарин, молоко. Сухие продукты хранятся на складе на стеллажах и полках, товарное соседство соблюдается.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам. Посуда чистая. Запах моющих средств на посуде отсутствует.

Холодильно-технологического оборудования столовой находится в исправном состоянии.

Имеется журнал проведения влажной уборки дезинфицирующими средствами, журнал кварцевания и проветривания.

Все сотрудники пищеблока имеют санитарные книжки и допуск к работе.

Меню вывешено в обеденный зал, соответствует четырехнедельному (первая неделя, 4-день) цикличному меню.

Взяты пробы с готовой продукции. Вкусовые качества блюд хорошие.

**Члены комиссии:**

Кубрина Г.Р.

Бускеева К.Е.

Фомичева Е.Н.

Нурпенсова С.С.





## Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы – глазуньи;

сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чизсов, сухариков, киришешек;

острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

целастерилизованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

АКТ №1

по результатам проверки комиссии по мониторингу за качеством питания

02.09.2021г.

Комиссией по мониторингу за качеством питания в составе: Кубриной Г.Р., Бускеевой К.Е., Фомичевой Е.Н., Нурпиевовой С.С. проведена проверка школьной столовой:

- поставляемые продукты и их качество;
- соблюдение сроков и условий хранения продуктов;
- исправность холодильно-технологического оборудования столовой;
- мониторинг качества готовых блюд.

Проверкой установлено:

Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья имеются. Сертификаты качества на продукты в наличии. При осмотре пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Срок хранения 48 часов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике: мясо, маргарин, молоко. Сухие продукты хранятся на складе на стеллажах и полках, товарное соседство соблюдается. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам. Посуда чистая. Запах моющих средств на посуде отсутствует. Холодильно-технологического оборудования столовой находится в исправном состоянии. Имеется журнал проведения влажной уборки дезинфицирующими средствами, журнал кварцевания и проветривания. Все сотрудники пищеблока имеют санитарные книжки и допуск к работе. Меню вывешено в обеденный зал, соответствует четырехнедельному (первая неделя, 4-ый день) циклическому меню. Сняты пробы с готовой продукции. Вкусовые качества блюд хорошие.

Члены комиссии:

Кубрина Г.Р. \_\_\_\_\_

Бускеева К.Е. \_\_\_\_\_

Фомичева Е.Н. \_\_\_\_\_

Нурпиевова С.С. \_\_\_\_\_

от « 06 » сентября 2021 г.

**Комиссия в составе:**

- Бускеева К.Е. - заместитель директора по УВР  
 Нуриевская С.С. - фельдшер школы  
 Фомичева Е.Н. - социальный педагог  
 Трошина С.В. - председатель родительского комитета

**Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:**

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
2. Организация приема пищи учащимися по графику
3. Соблюдение графика питания соблюдается
4. Наличие заверенного меню имеется
5. Соответствие меню (дня) соответствует
6. Причины несоответствия -
7. Наличие журналов:
  - бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья имеется
  - контроля качества готовой продукции имеется
  - регистрации состояния здоровья работников пищеблока имеется
8. Наличие сертификатов на продукцию имеются
9. Запрещенные изделия, продукция нет
10. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов соблюдается
11. Сроки реализации поступившей продукции соблюдается
12. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствуют
13. Вкусовые качества Меню на 06.09.21: "Каша рисовая, чай с мятой, бутерброд с сыром. Фрукты свежие"
14. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд соблюдается
15. Условия хранения суточной пробы (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствует нормам
16. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии

В результате проверки

установлено: Санитарное состояние пищеблока, складских помещений в удовлетворительном состоянии. Журналы ведутся своевременно. Введенное оборудование и 4° мерные чашечные мензурки - по стержню в обозначенном месте. Записки не велено

**Члены комиссии:**

- Бускеева К.Е. К.Е. Бускеева  
 Нуриевская С.С. С.С. Нуриевская  
 Фомичева Е.Н. Е.Н. Фомичева  
 Трошина С.В. С.В. Трошина

Ознакомил(а) и(е): С.В. Трошина /подпись/



АКТ № 1

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 21.09.2011

Время проверки: 9:30 - 9:40

Состав комиссии:

1. Цыганкина Л.М. - директор
2. Писарева Е.П. - зам. директора по УВР
3. Пашинина Е.Н. - санитар
4. Куркина С.С. - санитар

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование исправно
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается
4. Чистота и целостность столовых приборов соответствует
5. Завершенное ежедневное меню имеется
6. Суточная проба имеется
7. Вкусовые качества блюд хорошие

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Мясо и мясо курицы	200	200	
2	Кисель ягодный - клубнич.	200	200	
3	Хлеб пшеничный, ржаной	20	25	+5
4				
5				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке для каждой порции соответствует увеличению выхода в меню.
- Проводится ежедневный бракераж готовой продукции проводится
- Пищеблок обеспечен необходимыми доукомплектованными приборами
- Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется поваром столовой. Продуктов с просроченным сроком не выявлено

- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 10 наименований различной выпечки: пирожки с картошкой, капустой, блины, бургеры со стейком, макароны, колбасы, мясные нарезки, крекеры, вафли

На момент проверки завтракали учащиеся 1-ые классов.

Замечания и рекомендации по проверке:

Классным руководителям усилить контроль за соблюдением учащимися санитарных правил перед едой.

Члены комиссии:

Д. Умаров / Мамалынов С.М.  
Б.У. Бусиева Н.Э.  
Б.О. Толмусов С.Н.  
Ж. Курманов С.С.

Сухакомлека: Д. Умаров / Мамалынов С.М.



**АКТ № 3**  
**по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой**

12.10.2021г.

Бракеражной комиссией в составе: Имаджановой Л.М., Бускоевой К.Е., Фомичевой Е.Н., Нурпенсовой С.С., Трошиной С.В. проведена проверка школьной столовой:

Проверкой установлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено. В помещении сухо, отсутствует посторонний запах. Температурный режим хранения продуктов выполняется.
2. Холодильно-технологическое оборудование столовой находится в исправном состоянии.
3. Продукты с просроченными датами не выявлены.
4. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике.
5. Посуда без сколов, в чистом состоянии. Запах моющих средств на посуде отсутствует.

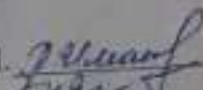
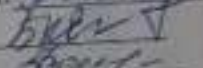


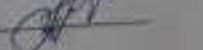
Бракераж проводится фельдшером ежедневно. Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются своевременно. Меню (новое) вывешено в обеденный зал, соответствует четырехнедельному (второй неделя, 2-й день) циклическому меню.

**Меню** на 12.10.2021 года

Вареники с картошкой  
Салат из свежих овощей на растительном масле /капуста, морковь, сладкий перец/  
Выпечка школьная  
Чай черный сладкий  
Хлеб пшеничный, ржаной

Сняты пробы с готовой продукции. Вкусовые качества блюд хорошие, только салат немного пересолен. Рекомендовано: уменьшить количество соли.  
Рекомендовано: изменить расстановку столов в обеденном зале.

**Члены комиссии:**

Имаджанова Л.М.   
Бускоева К.Е.   
Фомичева Е.Н.   
Нурпенсова С.С.   
Трошина С.В. 

С актом ознакомлена  Назарова С.Ж.