

**Отчет работы бракеражной комиссии
по качеству питания за 1 полугодие 2025-2026 учебного года
КГУ «Первомайская ООШ»**

Дети, как правило, много двигаются, следовательно, им нужно получать много дополнительной энергии. На это затрачивается жизненная энергия. Эту энергию человеческий организм получает из еды, питья, воздуха и солнца. Пища - основной источник жизненной энергии. Человек ест для того, чтобы жить, расти, работать и учиться.

Для организации контроля горячего питания в школе организована работа бракеражной комиссии (приказ № 29 от 02.09. 2025 года), которая в своей работе опирается на следующие документы:

1. Приказ об организации питания школьников
2. Приказ о «О создании бракеражной комиссии и ответственности за питание учащихся в школьной столовой»
3. Положение о бракеражной комиссии
4. Санитарный паспорт столовой

Для контроля за качеством питания был издан приказ «О создании комиссии по мониторингу качества питания».

В состав комиссии вошли:

Председатель комиссии: директор школы Рассохина Т.М

Члены комиссии:

Ратушная Е.Н – ответственная по ВР;

Лычневка А.А – медицинский работник;

Пашен В.М – председатель попечительского совета

Коновалова Н.А – завхоз.

Кинстлер С.Н- председатель род. Комитета.

Отслеживалось:

- Качество питания;
- Проверка ежедневных показателей и заполнения бракеражного журнала готовых блюд;
- Давали органолептическую оценку и степень готовности блюд и кулинарных изделий;
- Вкус, запах, консистенция всегда соответствовали норме.
- Выход блюд и их соответствие утвержденному меню.

При проверке температурный режим хранения продуктов выполнялся. Продукты хранятся в специально-отведенных местах (холодильное оборудование). На продукты имеются сертификаты (молоко, яйца, мясо, крупы, овощи, фрукты и т.д.). На день (02.12.2025) проверки членами комиссии снимались пробы, производилось контрольное взвешивание порций, сверялись с составленным меню (котлеты мясные-говяжьи – 70/90, соус сметанный по 20 гр, гречка рассыпчатая с овощами 150/130, яблоко -120гр, хлеб пшеничный 30/50, компот из сухофруктов с сахаром).

В течение всего отчетного периода с сентября 2025 по декабрь 2025 года ежемесячно комиссия проводила мониторинг организации горячего питания. По результатам проверки составлялся протокол.

Школьная столовая и обеденный зал расположены в одной комнате. Помещение столовой соответствует санитарно – гигиеническим требованиям. Обеденный зал рассчитан на 10 посадочных мест. Предварительно столы накрывает повар столовой для учащихся первой и второй смены. Обеденный зал имеет оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы, стульями. Имеется раковина для мытья рук, емкости для жидкого мыла. В обеденном зале и где готовится пища установлена 1 камера видеонаблюдения.

Питание в школьной столовой осуществляется согласно единого меню. Продукты поставляются поставщиком ИП «Аскапова». Имеющееся оборудование позволяет организовать питание с сохранением всех питательных свойств (холодильное оборудование, электроплиты). Школьная столовая укомплектована необходимой посудой с учетом второй смены. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов и иного оборудования производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Уборка обеденного зала проводится своевременно, после каждой перемены: посуда чистая; санитарные нормы соблюдаются. Качество пищи контролирует ежедневно - ответственный заместитель директора по ВР. Ежедневно снимаются суточные пробы, которые заносятся в бракеражный журнал готовых блюд, ведется журнал здоровья персонала столовой.

Журналы (прошиты и пронумерованы):

- 1) бракеражный журнал;
- 2) журнал осмотра на гнойничковые заболевания;
- 3) журнал температурного режима холодильного оборудования;
- 4) журнал бракеража скоропортящихся продуктов;

Ведется мониторинг состояния здоровья, проводятся плановые медосмотры для работников пищеблока. В меню включены салаты из овощей и фрукты. На школьном сайте есть информация для родителей и учащихся о здоровом питании. Отчет по бесплатному питанию по месяцам осуществляет ответственный по питанию.

Еженедельно бракеражная комиссия проверяет качество приготовления, выход блюда и соответствие наименованию блюд с перспективным меню. Произведено контрольное взвешивание блюд, проверены бракеражный журнал и журнал сырой продукции. Так же проверены наличие сертификатов качества, сроки их действия. Нарушений не выявлено.

Холодильник в рабочем состоянии. Инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В обеденном зале ежедневно выставляется контрольное блюдо. В столовой оформлен стенд по ЗОЖ «Ас болсын!», график дежурства, график питания учащихся и режим.

В столовой питание для учащихся организовано в соответствии с графиком (после второго урока каждой смены, утвержденным директором школы Рассохиной Т)

Бесплатное одноразовое горячее питание учащихся 1-4 классов:

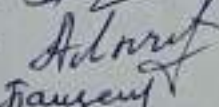
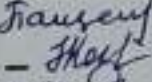
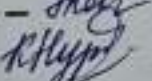
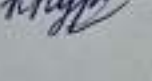
- 1 ребенок, находящийся под опекой охвачен бесплатным горячим питанием (фонд всеобуча).
- 8 детей (фонд всеобуча).
- 3 детей из малообеспеченных семей
- 2 учащихся, не получающих бесплатное питание (5-9 классы), было организовано платное питание: обеды стоимостью 762 тенге (спонсоры-предприниматели)

На родительских собраниях обсуждались вопросы «Здоровье школьника» «Организация питания в школе», «Здоровое питание».

Режим питания соблюдался, вес соответствовал нормам. Пища подавалась горячей.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Ратушная Е.Н – 
Лычнеква А.А – 
Пащен В.М – 
Коновалова Н.А – 
Кинстлер С.Н. – 



Рассохина Т.М