

ПРОТОКОЛ № 1

заседания бракеражной комиссии ГБОУ школа № 106

10.09.2025

Присутствовало: 5 человек

Председатель комиссии: Максимцова Т.М. заместитель директора по ВР.

Члены комиссии: Языкова А.И., учитель истории;

Яковлева В.В., медицинская сестра;

Егорова Н.В. – врач школы

Лабадесова Г.Е. – заведующая производством

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи, выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

По первому вопросу слушали Лабадесову Г.Е, заведующую производством столовой школы № 106 о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Решили: Лабадесовой Г.Е, заведующей производством столовой школы № 106, ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

По второму вопросу слушали Максимцову Т.М., председателя бракеражной комиссии, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении проверки качества сбора суточных проб не зафиксировано нарушений.

По третьему вопросу слушали Яковлеву В.В., медицинского работника школы, что по итогам проверки соблюдения требований СанПиНа меню- раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню сообщила, что примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Поступление пищевых веществ и энергии соответствует возрастным физиологическим потребностям детского организма. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме.




По четвёртому вопросу слушали Егорову Н.В. врача школы. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах.

Решение:

1. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.
2. Лабадесовой Г.Е., медицинской сестре школы, Яковлевой В.В., врачу школы Егоровой Н.В. продолжить проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Лабадесовой Г.Е. заведующей производством столовой продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи и условий приготовления, сроки хранения и приёмки продукции.

Председатель бракеражной комиссии

Члены бракеражной комиссии:

 Максимцова Т.М.
 Языкова А.И.
 Н.В. Егорова
В.В. Яковлева
Г.Е. Лабадесова



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Администрация Приморского района

Санкт-Петербурга

Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная
школа № 106

Приморского района

Санкт-Петербурга

ул. Сердобольская, 50/52, Санкт-Петербург, 197342

тел. (812) 417-54-94 (812) 417-54-95

E-mail: school_106@mail.ru

ОКПО 39466772 ОКОГУ 23280 ОГРН 1027807578765

ИНН/КПП 7814100896/781401001

На № 2910.0023 от 31.10

Акт обследования помещений и персонала пищеблока к оказанию услуг общественного питания после осенних каникул.

Дата проверки 29.10.2025 г.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся

Члены общественной комиссии:

Трушина И.В. И.О. директора школы

Волков И.Ж. заместитель директора по АХР

Фёдорова А.Л. заместитель директора по АХР

Максимцова Т.М., заместитель директора по ВР

Кожанова А.О. член профкома школы, учитель начальных классов

Языкова А.И., учитель истории

Степанова Е.В. член совета родителей школы

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовых;
- проверка условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- осуществления заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- организации контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- проверки оборудования в исправном состоянии.
- обеспеченности пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- соблюдения личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, проводится влажная уборка.
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, сушилки для рук.

Вывод: Организация питания в столовой соответствует санитарным нормам и правилам. Помещения, инвентарь, оборудование и персонал пищеблока готов к оказанию услуг общественного питания

Необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Члены комиссии:

Трушина И.В. _____

Волков И.Ж. _____

Максимцова Т.М. _____

Фёдорова А.Л. _____

Кожанова А.О. _____

Языкова А.И. _____

Степанова Е.В. _____