

**Протокол
бракеражной комиссии по ШГ №13 «ЭКОС»**

от 24.02.2026 г.

Комиссией в составе 5 человек:

1. Токушева Д.Е. –председатель комиссии, зам.директора по ВР
2. Елеусизова Г.Р. –социальный педагог
3. Солдатенкова Н.С. –медработник школы
4. Айткешева А.С. –заместитель директора по ВР
5. Белицкая А.В. - заместитель директора по УР

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой.
2. Проверка качества сырой продукции, условий ее хранения и использования, сроков ее реализации.
3. Соответствие выхода выпечки.

Итоги мониторинга питания в столовой:

1. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются. Проводится проветривание согласно графику. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства допускаемого нормами дезинфекции. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Хранения продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Суточные пробы имеются.
2. В отдельном помещении, предназначенном для хранения сырой продукции, каждый вид овощей хранится в отдельных ящиках, продукты между собой не смешаны. В другом складе в отдельных холодильных установках хранятся сырое мясо.
3. Выпечка в буфете соответствует норме, имеет аппетитный вид, ассортимент разнообразен:
Булочка с присыпкой 100 гр. – (факт) 105 гр.
Ватрушка 50 гр. – (факт) 75 гр.
Рогалик со сгущенкой 95 гр. – (факт) 105 гр.

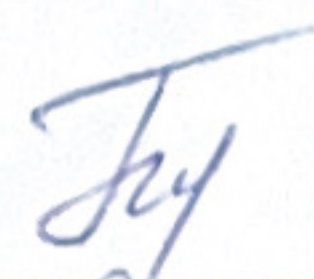

Решение:

1. Состояние оборудования – в рабочем состоянии.
2. Условия хранения сырой продукции соблюдаются. Членам бракеражной комиссии продолжить контроль качества сырой и готовой продукции (осуществлять регулярные пробы).
3. Вести контроль выхода готовой продукции.

Председатель

бракеражной комиссии

Секретарь

Токушева Д.Е.

Елеусизова Г.Р.