

Протокол № 3
Заседания бракеражной комиссии по контролю и качеству питания
учащихся ГБОУ средней школы № 235 им. Д.Д. Шостаковича Адмиралтейского
района г. Санкт-Петербурга

от 27 ноября 2025 г.

Присутствовали:

- 1) Ломов Н.А. – председатель комиссии, заместитель директора по АХЧ
- 2) Гоноволина Л.Н. – член комиссии, заместитель директора по УВР
- 3) Лапина И.А. – член комиссии, заместитель директора школы по ОргПит;
- 4) Ниделькина Т.Г. – врач;
- 5) Зарицкий Б.А. – социальный педагог.

Повестка дня:

- 1) Контроль качества поступивших на пищеблок продуктов, сроки их хранения и реализации
- 2) Текущий контроль за технологией приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Отслеживание качества готовых блюд.
- 3) Проверка соответствия рациона питания учащихся примерному 2-х недельному меню
- 4) Контроль за организацией приема пищи учащимися
- 5) Контроль сбора и хранения суточной пробы

Вопросы для обсуждения:

- 1) Вопросы качества поставленных продуктов за истекший период, условия их хранения и сроки реализации.
- 2) Технология приготовления и выхода блюд
- 3) Проверка соответствия рациона питания учащихся двухнедельному меню
- 4) Прием пищи учащимися
- 5) Соблюдение режима контроля суточной пробы.

По первому вопросу выступила Лапина И.А., проверявшая в ноябре месяце качество поступивших продуктов. Претензий не было. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются, в том числе и буфетной продукции. Выявлено, что отдельное оборудование на кухне пищеблока работает плохо, о чем доложено директору школы и вызваны мастера по ремонту техники от АО «Комбинат социального питания Колпинского района».

По второму и третьему вопросам заслушали Гоноволину Л.Н., которая сообщила, что технология приготовления и выхода блюд не выходит за рамки установленных правил и норм. Контроль со стороны бракеражной комиссии ежедневный, нормы закладки продуктов соблюдаются в соответствии с технологическими картами блюд. Рацион питания учащихся соответствует утвержденному 2-х недельному меню. Ежедневно меню вывешивается на информационный стенд.

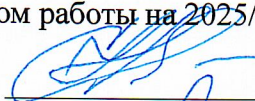
По четвертому вопросу выступил Зарицкий Б.А., который наблюдал за приемом пищи учащимися. Значительных нарушений не выявил. Сделал замечания ученикам по внешнему виду (нарушения по распущенным волосам) и шумевшим в зале столовой ученикам.

По пятому вопросу сделала сообщение Ниделькина Т.Г.: Отбор проб на контроль суточной пробы и условия их хранения соблюдаются.

Постановили:

1. Признать работу комиссии в ноябре 2025 г. удовлетворительной.
2. Продолжить работу в соответствии с планом работы на 2025/2026 уч.г.

Председатель БК
Секретарь БК

 / Ломов Н.А.
 / Лапина И.А.

Хронометраж рабочего времени Лапиной И.А.

7:40 - приход на работу. Подготовка сан одежды для учителей.

8:10 - обход столовой, проверка санитарии в зале, наполнение мылом дозаторов, салфетки на столы

8:20 - обход кухни. Изучение в мясном цехе мясного и рыбного сырья, наблюдение за его переработкой и закладкой, наблюдение за внешним видом сотрудников, осмотр санитарного состояния кухни и оборудования. Беседы с работниками кухни по санитарии. Замечания.

8:35 снятие пробы завтрака, встреча детей на завтрак.

8:50 работа с документами

9:35 - проверка работы столовой, наблюдение за организацией питания школьников

9:50 - работа с документами

10:30 - в столовой наблюдение за пятиклассниками, которые выносят хлеб, проверка мытья посуды

10:50 - работа с документами

11:25 - в столовой наблюдение за организацией питания школьников

11:35 - снятие пробы обеда с последующей разборкой с поварами

11:50 - контроль за выносом хлеба и других продуктов в открытом виде без упаковки

12:15 до 12:45 – контроль у выхода из столовой

Тимофей Владимирович! Документы за полтора часа в день не сделать. Нужно, чтобы **классные руководители обязательно были на переменах в столовой.**

Я уже выполнила:

- план популяризации здорового питания;
- протоколы бракеражной комиссии за три месяца, протоколы родительского комитета, протокол Совета по питанию.
- сфотографировала все холодильники на кухне, поверила их внутри неоднократно.
- сфотографировала и обрабатываю все инструкции по санитарии на рабочих местах в кухне.
- провела дезинфекцию против насекомых.
- сейчас разрабатываю План по ХАССП
- в разработке План Производственного контроля с элементами ХАССП
- изучаю возможность показа детям видеороликов по здоровому питанию
- в разработке обновление плана по пищеблоку
- вывешиваю информационные листки на стенд
- проверяю соответствие ежедневного меню с цикличным двухнедельным. Делаю замечания по нарушениям.

Тимофей Владимирович! Я приму все Ваши указания. Те, кто жалуется на меня могут предложить скорректировать данную работу, взяв на себя часть.