

**Рекомендации
по осуществлению мониторинга
комиссиями по мониторингу качества питания
(бракеражных комиссий)**

1. Задачами комиссии по мониторингу качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- сроками реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

3. Председателем комиссии является руководитель организации образования.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации, заведующего производством, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности данной школы. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава комиссии.

4. Циклограмма деятельности комиссии:

Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Еженедельно Комиссия:

- осуществляет контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);
- осуществляет контроль за правильностью составления меню;
- осуществляет проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги с оформлением акта мониторинга качества питания.

Ежеквартально итоги работы комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.

В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

Бракеражной комиссии необходимо:

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- осуществлять контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество (ксерокопии данных документов хранятся у председателя бракеражной комиссии);
- проверять выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;
- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении бракеража;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5. Результатом деятельности бракеражной комиссии является:

1) незамедлительное расторжение Договора с поставщиком в случае отравления детей, взрослых по вине поставщиков услуги, товаров, при подтверждении результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан и направление искового заявления в суд для признания поставщика недобросовестным;

2) при выявлении нарушений бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;
- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;

- предоставляет 5 (пять) рабочих дней на устранение нарушений;

3) при повторном выявлении нарушений, бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров (при наличии) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;
- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-

эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений и приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;

- в течение 3 (трех) рабочих дней после получения результатов повторной внеплановой проверки территориальных подразделений ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения с выявленными грубыми нарушениями, утвержденными совместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285 «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» подает на действующего поставщика иск в суд для расторжения договора и признания его недобросовестным поставщиком;

- организует ежедневный контроль качества питания до решения суда.

Анализ деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принятие мер по эффективной организации питания школьников осуществляется уполномоченным органом в области образования и Межведомственной экспертной группой по контролю за качеством питания.

«Астрахан ауданының
білім бөлімі» ММ

ГУ «Отдела образования
Астраханского района»

«Ақмола облысы білім басқармасының
Астрахан ауданы бойынша білім бөлімі
Пришимка ауылының бастауыш
мектебі» КММ

КГУ «Начальная школа
села Пришимка отдела образования
по Астраханскому району
управления образования
Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

2025. 09. 02 № 44

Пришимка ауылы

село Пришимка

О бракеражной комиссии школы

Согласно приказу и.о. Министра образования и науки РК от 31 декабря 2015 года № 717 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год согласно приложению 1.
2. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии».
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующей



В.Булаевская

Список бракеражной комиссии

1. Булаевская В.И. – и.о. заведующей школы;
2. Дроздовская Л.И. – медицинский работник;
3. Воскобойникова Н.В. – член попечительского совета.

Утверждаю

И.о. заведующей КГУ «НШ с.Приишимка»

 Булаевская В.И.

ПЛАН РАБОТЫ

Бракеражной комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии КГУ « НШ с. Приишимка» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)
3. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Утверждаю
И.о.заведующей
КГУ «НШ с. Приишимка»
бул Булаевская В.И.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Организация и утверждение состава бракеражной комиссии и плана работы на 2024-2025 учебный год.	Август	Булаевская Валентина Иосифовна
2	Утверждение режим работы в буфете график дежурства в буфете.	Сентябрь	И.о.заведующая Булаевская Валентина Иосифовна фельдшер Дроздовская Людмила Ивановна
3	Контроль за санитарным состоянием школьного буфета	Ежедневно	Фельдшер Дроздовская Людмила Ивановна
4	Соблюдение графика питания обучающихся	Ежедневно	Фельдшер Дроздовская Людмила Ивановна
5	Контроль за личной гигиеной обучающихся	Ежедневно	Кл.руководители
6	Опрос обучающихся о вкусовых качествах питания	1 раз в неделю	И.о.заведующая Булаевская Валентина Иосифовна
7	Соблюдение графика поставок Готовой продукции, срока их хранения и использования.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
8	Контроль по проверке соответствия рациона меню	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
9	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Фельдшер Дроздовская Людмила Ивановна
10	Контроль за качеством Привезенной готовой продукции И контроль посуды	В течение года	Члены бракеражной комиссии
11	Работа с жалобами и предложениями	По мере поступления	Члены бракеражной комиссии

Утверждаю

И.о. заведующей КГУ «НШ с.Приишимка»


Булаевская В.И.

Состав бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.

№	Ф.И.О.	Должность	Наличие санитарной книжки	Контакты
1	Булаевская Валентина Иосифовна	И.о. заведующая	Имеется	877547740
2	Дроздовская Людмила Ивановна	Фельдшер	Имеется	870256059
3	Воскобойникова Надежда Витальевна	Председатель Родительского комитета	Имеется	870735768

Акт №1

Проверки школьном буфете комиссией по питанию.

От 12.09.2025г.

Комиссия в составе:

- 1.Булаевская В.И. и. о. заведующей
- 2.Дроздовская Л.И. фельдшер
- 3.Киселёва О.А. председатель родительского комитета

Составила настоящий акт о том ,что 12.09.2025 года была проведена проверка готовности столовой к учебному году.

В ходе проверки выявлено:

обеденном зале и на раздаче чисто, имеется инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время. журналы в наличии («Бракеражный журнал», «Журналы осмотра сотрудников», « Журналы температуры в холодильнике», «Журнал скоропортящихся продуктов».)

работника буфета имеется медицинская книжка, медосмотр пройден своевременно.

буфете имеется график посещения обучающимися буфета, меню.

аковина для мытья рук чистая, есть жидкое мыло, работает сушилка для рук.

осуда для мыть и хранения продуктов обозначена.

Предложение:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приёма пищи и поведения в буфете.

Булаевская. В.И

Дроздовская Л.И

Киселёва О.А

Акт №2

Проверки школьном буфете комиссией по питанию.

От 07.10.2025г.

Комиссия в составе:

- 1.Булаевская В.И. и. о. заведующей
- 2.Дроздовская Л.И. фельдшер
- 3.Киселёва О.А. председатель родительского комитета

Составила настоящий акт о том ,что 07.10.2025 года была проведена проверка работы буфета.

В ходе проверки выявлено:

Бракераж проводится медработником и и.о. заведующей ежедневно.

Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее. Соответствующая документация есть. Работник буфета вовремя работы пользуется формой, головным убором, перчатками, маской.

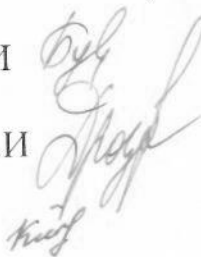
Меню вывешено и соответствует.

Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание.

Булаевская. В.И

Дроздовская Л.И

Киселёва О.А



Акт №3

Проверки школьном буфете комиссией по питанию.

От 12.11.2025

Комиссия в составе:

1.Булаевская В.И. и. о. заведующей

2.Дроздовская Л.И. фельдшер

3.Киселёва О.А. председатель родительского комитета

Составила настоящий акт о том ,что 12.11.2025 года была проведена проверка питания.

В ходе проверки выявлено:

НАИМЕНОВАНИЕ	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		
	вкус	тподачи	Соответствие норме отпуска
Пирожок с капустой			
Булочка с маслом	Норм.	Норм.	Соотв.
Кокао с молоком	Норм.	Норм.	Соотв.
Яблоко			

Нарушений санитарных норм не установлено.

Претензий по качеству предоставленных блюд не имеем.

Общая оценка организации питания в буфете хорошая.

Булаевская. В.И

Дроздовская Л.И

Киселёва О.А

Акт №4

Проверки школьном буфете комиссией по питанию.

От 10.12.2025г

Комиссия в составе:

- 1.Булаевская В.И. и. о. заведующей
- 2.Дроздовская Л.И. фельдшер
- 3.Киселёва О.А. председатель родительского комитета

Составила настоящий акт о том, что 10.12.2025 года была проведена проверка питания

В ходе проверки выявлено:

НАИМЕНОВАНИЕ	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		
	вкус	t подачи	Соответствие норме отпуска
Булочка с творогом	Норм.	Норм.	Соотв.
Сок натуральный	Норм.	Норм.	Соотв.
Груша			

Дети моют руки перед едой.

Претензий по качеству предоставленных блюд не имеем.

Общая оценка организации питания в буфете хорошая.

Булаевская В.И.

Дроздовская Л.И.

Киселёва О.А.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.12.25№ 2Организация образования НГУ „Н.М.Сем.Тренинские“

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Киселевой О. Богатиревой Т. Булаевской В.
Тимегайдер В. Ванчукович В. Продовинной М.
Исаев А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки				
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой <i>Кухня</i>		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам				
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции				
Соответствие технологической карте				
Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)				
Витаминация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		✓		
Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		

Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением				
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды				
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств				
Наличие сертификатов на моющие средства				
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов				
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				
Наличие графика уборки				
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах				

Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе				
Соблюдение товарного соседства				
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах				
Санитарное состояние складов				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				
Наличие термометров	✓	✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Овощной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Исправность и состояние электрооборудования				
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников				

столовой				
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Условия хранения яиц				
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью				
Наличие ценников				
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии				
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд				

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»				
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий				
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.				
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				Н/м
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Журнал проведения генеральных уборок		✓		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓		
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				
Душевая комната, санузел				
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки				
Итого				

В результате проверки установлено:

Изготовленная продукция соответствует нормам. Продукты хранятся в емкости. Этикетки подписаны Маркитовой. Соответствуют. Журнал инвентаря имеется. Журнал работы в норме.

Подписи комиссии:

Будяевская В.И. В.И. Гильденберг В. В. В.
 Трофимовская М.И. Трофимовская Т. В. В.
 Киселева О.А. В.В. Ванюшина В.В. В.В.
 Черкав А.В. В.В.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)