

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫ  
УСПЕН АУДАНЫ  
«НОВОПОКРОВ НЕГІЗГІ  
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРУ МЕКТЕБІ»  
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК  
МЕКЕМЕСІ

КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НОВОПОКРОВСКАЯ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА» УСПЕНСКОГО РАЙОНА  
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

141004, Новопокров ауылы  
телефон/ факс 40-1-17  
novopokrovkasoh @ mail. ru

141004, село Новопокровка  
телефон/ факс 40-1-17  
novopokrovkasoh @ mail.

## **БҰЙРЫҚ      № 1-03/32    ПРИКАЗ**

### **О создании бракеражной комиссии**

В целях организации качественного питания учащихся школы,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

I. Создать бракеражную комиссию в составе :

1. Председатель школы – Марцаликов М.А.
2. ЗДВР – Толеу М.Ш.
3. Медсестра – Кононенко Н.В.
4. Завхоз – Скрипкарева А.П.
5. Председатель попечительского совета – Сахно Т.М.
6. Член родительского комитета – Вохмина Л.В.
7. Член родительского комитета – Стаценко Д.Г.

II. Осуществлять контроль за

- соблюдением нормативного документа Санитарно-эпидемиологического требования к объектам образования;
- санитарным состоянием пищеблока;
- качеством сырой и готовой продукции, поступающих на пищеблок, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, нормами закладки и технологии приготовления пищи, нормами раздачи готовой продукции.
- 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.

III. Утвердить план работы бракеражной комиссии (согласно приложению 1);

IV. Контроль за работой бракеражной комиссии и организацией горячего питания оставляю за собой.

Директор школы



**М. Марцаликов**

С приказом ознакомлены:



	М. Толеу
	Н. Кононенко
	А. Скрипкарева
	Т. Сахно
	Л. Вохмина
	Д. Стаценко

### План работы бракеражной комиссии

№	Мероприятие	Месяц	Ответственный	Отчетная форма
1	Контроль за закладкой продуктов, весом готовой продукции и порционированием блюд	Ежедневно	Медсестра	Меню-раскладка
2	Ведение бракеражного журнала. Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню. Снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день	Ежедневно	Медсестра	Занесение результатов в «Журнал бракеража готовой продукции»
3	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов	Еженедельно	Завхоз, члены бракеражной комиссии	Сертификаты, акт о соответствии нормам хранения
4	Проверка выхода блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	Ежедневно	Медсестра	Акт проверки
5	Осуществление проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	акт мониторинга качества питания
6	Контроль за правилами мытья посуды, оборудования и инвентаря	Ежедневно	Завхоз	Справка
7	Осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых и других заболеваний	Ежедневно	Медсестра	Журнал результатов осмотра работников пищеблока
8	Соблюдение температурного режима хранения продуктов в холодильниках, подсобном помещении, холодильной камеры	Ежедневно	Медсестра	Журнал учета температурного журнала холодильника
9	Устройство и планировка столовой	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности
10	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2021 год	1 раз в год	Председатель бракеражной комиссии	Информация на совещании при директоре



Утверждаю:  
Директор  
КГУ «Новоокровская ООШ»  
М.Марцаликов

### Меню зима - весна 2021-2022 год

<p><b>1 неделя. Понедельник. Обед:</b></p> <p>Суп лапша домашняя с курицей 200/25/230/25</p> <p>Тефтели мясные (говядина) 80/90</p> <p>Гарнир: гречка рассыпчатая 100/130</p> <p>Мед пчелиный 10/10</p> <p>Сыр 12/12</p> <p>Молоко 100/100</p> <p>Чай 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>2 неделя. Понедельник. Обед:</b></p> <p>Борщ (говядина) 200/25/230/25</p> <p>Зразы рубленые 80/90</p> <p>Гарнир: перловка 100/130</p> <p>Мед пчелиный 10/10</p> <p>Молоко 100/100</p> <p>Чай 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Вторник. Обед:</b></p> <p>Суп овсяной (говядина) 200/25/230/25</p> <p>Салат свекольный с сыром 60/80</p> <p>Жаркое по-домашнему (курица) 200/200</p> <p>Кисель 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Вторник. Обед:</b></p> <p>Суп-харчо (говядина) 200/25/230/25</p> <p>Салат из белокочанной капусты 60/80</p> <p>Жаркое по-домашнему 200/200</p> <p>Компот из смеси сухофруктов 200/200</p> <p>Яблоко 100/100</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Среда. Обед:</b></p> <p>Рассольник (говядина) 200/25/230/25</p> <p>Мясо тушеное (курица) 80/90</p> <p>Гарнир: капуста тушенная 100/130</p> <p>Сыр 12/12</p> <p>Кофейный напиток 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Среда. Обед:</b></p> <p>Суп лапша домашняя с курицей 200/25/230/25</p> <p>Плов (говядина) 150/50/180/50</p> <p>Кефир 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>

Сок мультивитаминный 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35	Сыр 12/12 Молоко 100/100 Чай 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35
<b>Четверг. Обед:</b> Суп гречневый 200/25/230/25 Салат свекольный с сыром 60/80 Минтай припущенный 75/50/75/50 Гарнир: пюре картофельное 100/130 Кофейный напиток 200/200 Яблоко 100/100 Хлеб ржано-пшеничный 20/35	<b>Четверг. Обед:</b> Рассольник (говядина) 200/25/230/25 Салат из свежих овощей 60/80 Котлеты рыбные 80/90 Гарнир: овощи в молочном соусе 75/26/100/30 Компот из сухофруктов 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35
<b>Пятница. Обед:</b> Рассольник 200/25/230/25 Зразы рубленые 80/90 Гарнир: рис припущенный 100/130 Кефир 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35	<b>Пятница. Обед:</b> Суп гороховый (курица) 200/25/230/25 Салат из моркови 60/80 Зразы рубленые (говядина) 80/90 Гарнир: перловка 100/130 Сок мультивитаминный 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35

Состав комиссии:

ЗДВР 

М. Толеу

Мед. работник 

Н. Кононенко

Председатель родительского комитета 

Т. Сахно



**Меню зима - весна 2021-2022 год**

<p align="center"><b>3 неделя. Понедельник. Обед:</b></p> <p>Суп рисовый (говядина) 200/25/230/25 Салат из свежих овощей 60/80 Мясо тушеное (курица) 80/90 Гарнир: капуста тушенная 100-130 Кисель с витамином С 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p align="center"><b>4 неделя. Понедельник. Обед:</b></p> <p>Суп лапша домашняя с курицей 200/25/230/25 Рагу (говядина) 140/60/140/60 Мед пчелиный 10/10 Сузбеше 100/100 Молоко 100/100 Кофейный напиток 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p align="center"><b>Вторник. Обед:</b></p> <p>Суп с вермишелью (курица) 200/25/230/25 курица тушеное (поджарка) 80/90 Гарнир: гречка рассыпчатая 100/130 Мед пчелиный 10/10 Сыр 12/12 Яблоко 100/100 Молоко 100/100 Чай 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p align="center"><b>Вторник. Обед:</b></p> <p>Суп из овощей (говядина) 200/25/230/25 Голубцы с мясом и рисом 60/80 Компот из сухофруктов 200/200 Яблоко 100/100 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p align="center"><b>Среда. Обед:</b></p> <p>Суп гороховый 200/50/230/25 Салат из моркови 60/80 Куры отварные 80/90 Гарнир: макароны отварные 100/130</p>	<p align="center"><b>Среда. Обед:</b></p> <p>Щи из свежей капусты (говядина) 200/50/230/25 Плов (говядина) 150/50/180/50 Мед пчелиный 10/10</p>

<p align="center"><b>Четверг. Обед:</b></p> <p>Суп гороховый (говядина) 200/25/230/25</p> <p>Салат из свежих овощей 60/80</p> <p>Тефтели из минтая 80/90</p> <p>Гарнир: овощи в молочном соусе 75/26/100/30</p> <p>Сок мультивитаминный 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p align="center"><b>Четверг. Обед:</b></p> <p>Суп гороховый (говядина) 200/25/230/25</p> <p>Салат витаминный 2 60/80</p> <p>Минтай тушеный 75/50/75/50</p> <p>Гарнир: овощи в молочном соусе 75/26/100/30</p> <p>Кисель 200/200</p> <p>Яблоко 100/100</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p align="center"><b>Пятница. Обед:</b></p> <p>Суп-харчо (говядина) 200/25/230/25</p> <p>Котлеты мясные (говядина) 75/5/85/5</p> <p>пюре картофельное 100/130</p> <p>Мед пчелиный 10/10</p> <p>Сыр 12/12</p> <p>Молоко 100/100</p> <p>Чай 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p align="center"><b>Пятница. Обед:</b></p> <p>Суп из овощей(говядина) 200/230/25</p> <p>Биточки мясные(говядина) 75/5/85/5</p> <p>Гарнир: рис припущенный 100/130</p> <p>Мед пчелиный 10/10</p> <p>Молоко 100/100</p> <p>Кофейный напиток 200/200</p> <p>Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>

Состав комиссии:

ЗДВР



М. Толеу

Мед. работник



Н. Кононенко

Председатель родительского комитета



Т. Сахно