EUROASIACONSULTING
ПРОСТО О СЛОЖНОМ

Исх.: /0200

От 06.10.2025 г

Первому руководителю

Уважаемый руководитель!

ТОО «EUROASIACONSULTING» - приглашает всех бухгалтеров, экономистов, руководителей предприятий, акимов районов и других заинтересованных лиц принять участие в однодневном семинаре.

Наименование тренинга семинара	Дата и место проведения	Цена
Стандарты питания и бракеражная комиссия	**14 октября 2025 г г.Актау**	**За 1 участника 40 000 тенге БЕЗ НДС**

В стоимость семинара входят: **Сертификат, раздаточный материал на электронном носителе, консультация в течении года.**

Лектор: ***Отыншиева Нұргул Нұрмұхамбетқызы***

Оформить заявку на участие в семинаре и задать вопросы по программе Вы можете: Контактный номер: +7-705-056-00-03Асемгуль: E-mail: salescenterprofi1@gmail.com

С уважением,
Директор **Ж.Н. Капасова**

Тема семинара: «Стандарты питания и бракеражная комиссия»

Аудитория: директора/завучи, завхоз/завпроизводством, повара, медработники, члены БК, специалисты по ГЗ (если питание — аутсорс)

Результат: чек-листы, шаблоны приказов/журналов, мини-тест, сертификат

⏱️ Тайминг и модули

10:00–10:10 — Открытие

🎯 Цели, регламент, материалы. Быстрый опрос: «Как сейчас устроен бракераж у вас?»

10:10–10:40 — Модуль 1. Правовая база питания

📚 Что обязательно знать:

- Стандарты питания в организациях образования (Приказ МЗ РК № 302/2020, актуальная ред. 2025)
- Связка со Санитарными правилами общепита (№ 16)
- Роль Приказа № 598: обязанности школы/подрядчика, сайт «Школьное питание», отчётность

🧭 Карта ответственности: кто за что отвечает внутри школы и у подрядчика

10:40–11:10 — Модуль 2. Требования Стандартов: меню, БЖУ/ккал, суточные пробы

🥗 4-недельное сезонное меню: структура, замены, техкарты

📊 Индекс несъедаемости: как считать, какие пороги, что делать при превышении

🧪 Суточные пробы: порядок отбора, хранение, журнал

11:10–11:20 — Перерыв

11:20–12:05 — Модуль 3. Бракеражная комиссия (БК): создание, роли, регламент

👥 Создание БК: приказ, состав ≥ 3, замещение, ежегодное обновление

🧩 Роли: председатель, медработник, завпроизводством/повар, педагог, секретарь

🕒 Регламент дня БК: «минус 30 минут до раздачи» → органолептика → допуск к выдаче

🧯 Алгоритм действий при нарушениях: снятие блюда/возврат/замена, служебная записка, уведомление подрядчика

12:05–12:45 — Модуль 4. Документы и журналирование

📒 Обязательный комплект:

- Журнал допуска к выдаче (органолептики)
- Бракеражный журнал скоропортящейся продукции
- Журнал суточных проб
- Журнал возврата/замены (стандартная форма)
- Ежемесячная информация БК на педсовет + публикация в разделе «Школьное питание»

📌 Как заполнять без ошибок: типичные формулировки и «ловушки» проверок

📃 Пример «правильного» комплекта за день и за месяц

12:45–13:10 — Модуль 5. Ответственность и проверки

⚖️ Виды ответственности: дисциплинарная, договорная (для аутсорсера), административная по саннормам

🔍 Как готовиться к проверкам: чек-лист внутреннего аудита пищеблока и БК

🧠 Кейс-разбор: «температура ниже нормы», «нет маркировки», «замена блюда без фиксации»

13:10–13:30 — Практикум + тест + Q&A

✍️ Заполняем вместе: запись органолептики + акт снятия блюда + фрагмент месячной информации

🧪 Мини-тест (10 вопросов) → разбор

❓Ответы на вопросы

📦 Что получают участники

- Шаблоны: приказ о БК; журналы (допуск, скоропорт, суточные пробы, возврат/замена); форма «Ежемесячная информация БК»
- Чек-листы:
- «День БК по минутам» (алгоритм)
- «Температуры и сроки реализации»
- «10 ошибок, из-за которых снимают блюда»
- Памятка: «Индекс несъедаемости — расчет и решения»
- Список НПА с прямыми ссылками для скачивания (отдам в раздатке)