

Бекітемін: _____
 Меңгеруші: _____
 «5» қаңтар, 2025 ж.



**План работы бракеражной комиссии
 ГККП ясли-сада № 15 «Жидек»**

Месяц	Задачи	Ответственные	Результат/ Документация	Комментарии
Январь	1. Проверка качества продуктов 2. Обзор санитарных условий на пищеблоке.	Повар, медсестра, председатель комиссии	Акт проверки, бракеражный журнал	Проверить соблюдение условий хранения продуктов после праздников
Февраль	1. Оценка блюд на основе сезонных продуктов. 2. Контроль качества хранения и размораживания продуктов.	Воспитатель, повар, председатель комиссии	Протокол проверки, результаты бракеража	Обратить внимание на сезонные изменения в меню
Март	1. Проверка соблюдения норм гигиены на пищеблоке. 2. Контроль за сроками годности продуктов.	Медсестра, повар, председатель комиссии	Бракеражный журнал, акты проверок	Проверить санитарное состояние пищеблока
Апрель	1. Оценка изменения состава питания в связи с весной. 2. Обсуждение жалоб от родителей по качеству питания.	Воспитатель, председатель комиссии	Бракеражный журнал, отчет по жалобам	Проверка реакции на жалобы и предложения от родителей
Май	1. Подготовка к летнему режиму питания. 2. Проверка санитарного состояния холодильного оборудования.	Медсестра, повар, председатель комиссии	Акт проверки оборудования, результаты бракеража	Проводить проверку до начала летнего сезона
Июнь	1. Контроль за качеством летнего	Медсестра, повар, председатель	Протокол проверки, акты по	Проверка рисков от летней жары,

	питания. 2. Профилактическая проверка на предмет отравлений.	комиссии	профилактическим мероприятиям	обращение внимания на сроки хранения пищи
Июль	1. Проверка поставок продуктов, соблюдение норм хранения. 2. Подведение итогов по летнему питанию.	Повар, медсестра, председатель комиссии	Бракеражный журнал, отчет о летнем питании	Проводить дополнительную проверку в летний сезон
Август	1. Подготовка меню на осень. 2. Оценка работы пищеблока и состава продуктов.	Воспитатель, повар, председатель комиссии	Бракеражный журнал, акт проверки	Проводить планирование на новый учебный год
Сентябрь	1. Проверка качества новых поставок продуктов. 2. Контроль за соблюдением санитарных норм.	Повар, медсестра, председатель комиссии	Протокол проверки	Обратить внимание на сезонные изменения в поставках
Октябрь	1. Контроль за подготовкой питания к холодному сезону. 2. Проверка холодильного оборудования.	Воспитатель, повар, медсестра	Акты проверок	Провести профилактическую проверку перед зимой
Ноябрь	1. Оценка изменений в меню в связи с сезонными продуктами. 2. Проведение контрольных проверок качества.	Повар, медсестра, председатель комиссии	Протокол проверки, отчет о результатах проверок	Проверка сезонных блюд и продуктов
Декабрь	1. Оценка качества питания. 2. Планирование работы комиссии на следующий год.	Воспитатель, повар, председатель комиссии	Акт проверки, план работы на следующий год	Составление нового плана

«Ақтобе қаласының білім бөлімі»
мемлекеттік мекемесінің
«№ 15 «Жидек»
бөбекжай-балабақшасы»
мемлекеттік коммуналдық
қазыналық кәсіпорыны



Государственное коммунальное казенное
предприятие
«Ясли-сад №15 «Жидек»
государственного учреждения
«Отдел образования города Ақтобе»

sad-zhidek@mail.kz
тел.: 8(7132)222370

sad-zhidek@mail.kz
тел.: 8(7132)222370

ПРИКАЗ №33

г.Ақтобе

«10» января 2025 г.

«О создании бракеражной комиссии»

На основании приказа министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", в целях обеспечения контроля за качеством питания и соблюдением санитарных норм в детском саду, а также для эффективной организации работы по проверке продуктов питания и готовых блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию для контроля за качеством питания в ясли-саду.
2. Утвердить состав бракеражной комиссии:
председатель комиссии - Иманова Г.К., заведующая я/с №15 «Жидек»

члены комиссии:

1. Кубашева С.Т.- методист;
2. Мулдашева А.М.- медсестра;
3. Сандыбаева И.С.- воспитатель;
4. Кульжанова А.Е.- родитель.

3. Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на себя

Заведующая я/с №15 «Жидек» _____ Иманова Г.К.



С приказом ознакомлены и согласны:

/ Кубашева С.Т.;
 / Мулдашева А.М.;
 / Кульжанова А.Е.;
 / Сандыбаева И.С.

Утверждаю

Заведующая ГKKП ясли сада №15 «Жидек» Иманова Г.К.

Сентябрь 2023 год



Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в ГKKП ясли сада №15 «Жидек».

1.2. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в организации образования. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 4 человек.

Членами бракеражной комиссии могут быть

- Руководитель ;
- члены администрации;
- педагогические работники;
- заведующий производством;
- представители родительского комитета (при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

1.3. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- Санитарно-эпидемиологические требованиями;
- сборниками рецептов;
- технологическими картами;
- данным положением, утвержденным руководителем ГKKП ясли сада №15 «Жидек».

Бракеражная комиссия отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой руководителю.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд.

организациям и домам ребенка», утвержденным приказом министра здравоохранения РК от 09.07.2021 г. № ҚР ДСМ-59. Ниже проведем перечень необходимого медоборудования и инструментария.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством. В нем отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, его наименование, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующая столовой и повар, приготовивший данное блюдо.

II. Права и обязанности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

III. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный,

III. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают его внешний вид и цвет, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, отсутствие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие или отсутствие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

V. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

5.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко

приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VI. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Удовлетворительно» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

6.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при руководителе.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

VII. Заключительное положение

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.



Утверждаю:
Заведующая: ТККП Ясли-сада № 15 "Жидек"
Иманова Г.К.

10-ТИ ДНЕВНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ НА 2025 ГОД (осень-зима)

Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
Завтрак 1. Каша манная молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	Завтрак 1. Каша 3х-злаковая молочная 2. Хлеб с маслом с сыром 3. Кофе с молоком	Завтрак 1. Каша молочная "Дружба" 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	Завтрак 1. Каша кукурузная молочная 2. Хлеб с маслом с сыром 3. Кофе с молоком 4.Фрукты яблоко	Завтрак 1. Каша ячневая молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком
Обед 1. Лапша домашняя 2.Ленивые голубцы 3. Салат из моркови с чесноком 4. Кисель+вит.С 0,006 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1. Уха из свежей рыбы 2. Макароны с подливой Мясные биточки 3.Салат из свежей капусты 4. Компот из с/ф+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1.Суп Гречневый на м/к бульоне 2. Пирожок с мясом капустой 3.Салат луковый с сол.огурцом 4. Кисель+вит.С 0,006 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1. Борщ на м/к бульоне 2. Плов с мясом 3. Салат из свеклы с чесноком 4. Компот из с/ф+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1. Свекольник на м/к бульоне 2.Мясо по казахски 3.Резанный соленый огурец 4. Кисель+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной
Полдник 1.Чай сладкий 2.Печенье	Полдник 1.Яблоко	Полдник 1.Сок	Полдник 1.Чай сладкий с лимоном	Полдник 1.Банан
Ужин 1.Каша ячневая молочная 2. Хлеб	Ужин 1. Творожная запеканка 2. Чай сладкий с молоком	Ужин 1.Каша пшеничная молочная 2. Хлеб 3. Чай сладкий	Ужин 1. Рыбные биточки 2. Хлеб	Ужин 1.Булочка домашняя 2. Чай сладкий с молоком



Заверенно:
Заведующая: Г.К.Иманова
Иманова Г.К.

Приложение
к протоколу заседания
Попечительского совета
№1 от 24.11.2023г.
Я/С № 15 "Жидек" г.Актобе

10-ТИ ДНЕВНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ НА 2025 ГОД (летний период)

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
1. Каша рисовая молочная 2.Хлеб с маслом 3.Кофе с молоком	1. Каша пшеничная молочная 2.Хлеб с маслом и сыром 3.Какао с молоком 4.Фрукты	1. Каша "Геркулес" молочная 2.Хлеб с маслом 3.Кофе с молоком	1. Каша гречневая молочная 2.Хлеб с маслом и сыром 3.Какао с молоком 4. Фрукты	1. Каша пшеничная молочная 2.Хлеб с маслом 3.Кофе с молоком
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
1.Суп макаронный на м/к 2.Гречка, мясной гуляш 3. Винегрет 4. Компот из с/ф 5. Хлеб пшен/ржан	1.Гороховый суп на м/к бульоне 2. Пирожок с мясом капустой 3.Салат свежий 4. Кисель+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной	1.Суп овощной на м/к 2. Жаркое по домашнему с мясом 3. Салат из моркови с чесноком 4. Компот из с/ф+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной	1.Суп "Харчо" м/к бульоне 2.Пельмени 3. Салат из свежей капусты 4. Кисель+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной	1.Рассольник на м/к 2.Сложный гарнир с мясом 3. Салат из свеклы с чесноком 4. Компот из с/ф+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
1.Булочка домашняя 2.Чай сладкий с молоком	1.Чай сладкий 2.Пряник	1.Банан	1.Чай сладкий с лимоном 2.Печенье	1.Яблоко
Ужин	Ужин	Ужин	Ужин	Ужин
1.Каша манная молочная 2.Хлеб	1. Суп вермишелевый молочный 2. Хлеб	1. Творожная запеканка 2. Чай сладкий с молоком	1. Рыбные биточки с картофельным пюре 2.Хлеб, печенье	1.Булочка домашняя 2. Кефир

10-ТИ ДНЕВНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ НА 2025 ГОД (летний период)

Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
Завтрак 1. Каша манная молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	Завтрак 1. Каша 3х-злаковая молочная 2. Хлеб с маслом с сыром 3. Кофе с молоком 4.Фрукты банан	Завтрак 1. Каша молочная "Дружба" 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	Завтрак 1. Каша кукурузная молочная 2. Хлеб с маслом с сыром 3. Кофе с молоком 4.Фрукты яблоко	Завтрак 1. Каша ячневая молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком
Обед 1. Лапша домашняя 2.Ленивые голубцы 3. Салат из моркови с чесноком 4. Кисель+вит.С 0,006 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1. Уха из свежей рыбы 2. Макароны с подливой Мясные биточки 3.Салат из свежей капусты 4. Компот из с/ф+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1.Суп Гречневый на м/к бульоне 2. Бигус с мясом 3. Салат свежий 4. Кисель+вит.С 0,006 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1. Борщ с фасолью на м/к бульоне 2. Плов с мясом 3. Салат из свеклы с чесноком 4. Компот из с/ф+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной	Обед 1. Свекольник на м/к бульоне 2.Мясо по казахски 3.Резанный соленый огурец 4. Кисель+вит.С0,06 5. Хлеб пшен/ржаной
Полдник 1.Чай сладкий 2.Печенье	Полдник 1.Яблоко	Полдник 1.Сок	Полдник 1.Чай сладкий с молоком	Полдник 1.Банан
Ужин 1Каша ячневая молочная 2. Хлеб	Ужин 1. Творожная запеканка 2. Чай сладкий с молоком	Ужин 1.Каша пшеничная молочная 2. Хлеб 3. Чай сладкий	Ужин 1. Рыбные биточки 2. Хлеб	Ужин 1.Булочка домашняя 2. Чай сладкий с молоком

АКТ
ПРОВЕРКИ СОБЛЮДЕНИЯ ТОВАРНОГО СОСЕДСТВА
СРОКОВ ХРАНЕНИЯ И СВОЕВРЕМЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ.

ДОШКОЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ: Я /С № 15 ЖИДЕК

ДАТА ПРОВЕРКИ: 13.01. 2025 г

ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ : 14. 00

СОСТАВ КОМИССИИ:

Председатель комиссии: Иманова Г.К заведующая

Члены комиссии: Кубашева С.Т.- методист

Мулдашева А.М.- медсестра

Сандыбаева И.С.- воспитатель

Кульжанова А.Е.- род.комитет.

1)ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕРКИ

Плановая проверка.

2)ОБЪЕКТ ПРОВЕРКИ.

Пищеблок.

Условия хранения продуктов.

3)ЛОКАЛИЗАЦИЯ (МЕСТО)

Склад продуктов.

ИТОГИ ПРОВЕРКИ.

Оптимальный температурный режим на складе соблюдается.

Хранение продуктов и товарного соседства соблюдаются. Срок годности соответствует.

Продукты принимаются с документами подтверждающих их качество и безопасность.

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

Иманова Г.К. _____

Кубашева С.Т. _____

Мулдашева А.М. _____

Сандыбаева И.С. _____

Кульжанова А.Е. _____



АКТ

ПРОВЕРКИ СОБЛЮДЕНИЯ НОРМЫ

ВЫХОДА БЛЮД (ВЕС, ОБЪЕМ)

ДОШКОЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ : я/с 15 Жидек

ДАТА ПРОВЕРКИ: 16. 01. 2025 г

ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ: 12. 00

СОСТАВ КОМИССИИ: ПРЕДСЕД.КОМИССИИ:Иманова Г.К.- Заведующая я/с

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ: Кубашева С.Т.- Методист

Мулдашева А.М -Медсестра

Сандыбаева И.С -Воспитатель

Кульжанова А.Е –Родит.комитет

1. ОСНОВАНИЕ ПРОВЕРКИ:

Плановая проверка.

2. ОБЪЕКТ ПРОВЕРКИ :

Пищеблок.

Норма выхода блюд

3. ИТОГИ ПРОВЕРКИ:

Первое блюдо:Борщ на м/к бульоне

Второе блюдо: Плов с мясом

Салат «Свекольный с чесноком

Компот +вит.С

Хлеб ржаной,пшеничный

Проведена органолептическая оценка готовой пищи на соответствие объему разовых

Порций и количеству детей .Объем и вес каждого блюда соответствует нормам питания.

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ:

Иманова Г.К.

Кубашева С.Т

Мулдашева А.М

Сандыбаева И.С

Кульжанова А.Е



АКТ
ПРОВЕРКИ СОБЛЮДЕНИЯ НОРМЫ
ВЫХОДА БЛЮД (ВЕС, ОБЪЕМ)

ДОШКОЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ : я/с 15Жидек

ДАТА ПРОВЕРКИ: 31. 01. 2025 г

ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ: 12. 00

СОСТАВ КОМИССИИ: ПРЕДСЕД.КОМИССИИ:Иманова Г.К.- Заведующая я/с

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ: Кубашева С.Т.- Методист

Мулдашева А.М -Медсестра

Сандыбаева И.С -Воспитатель

Кульжанова А.Е –Родит.комитет

1. ОСНОВАНИЕ ПРОВЕРКИ:

Плановая проверка.

2. ОБЪЕКТ ПРОВЕРКИ :

Пищеблок.

Норма выхода блюд

3. ИТОГИ ПРОВЕРКИ:

Первое блюдо:Суп свекольный на м/к бульоне

Второе блюдо: Мясо по казахский

Салат Резаный соленный огурец

Кисель + вит,С?

Хлеб ржаной,пшеничный

Проведена органолептическая оценка готовой пищи на соответствие объему разовых

Порций и количеству детей .Объем и вес каждого блюда соответствует нормам питания.

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ:

Иманова Г.К.

Кубашева С.Т.

Мулдашева А.М

Сандыбаева И.С

Кульжанова А.Е



АКТ

ПРОВЕРКИ СОБЛЮДЕНИЯ НОРМЫ

ВЫХОДА БЛЮД (ВЕС, ОБЪЕМ)

ДОШКОЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ : я/с 15 Жидек

ДАТА ПРОВЕРКИ: 12. 02. 2025 г

ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ: 12. 00

СОСТАВ КОМИССИИ: ПРЕДСЕД.КОМИССИИ:Иманова Г.К.- Заведующая я/с

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ: Кубашева С.Т.- Методист

Мулдашева А.М -Медсестра

Сандыбаева И.С -Воспитатель

Кульжанова А.Е –Родит.комитет

1. ОСНОВАНИЕ ПРОВЕРКИ:

Плановая проверка.

2. ОБЪЕКТ ПРОВЕРКИ :

Пищеблок.

Норма выхода блюд

3. ИТОГИ ПРОВЕРКИ:

Первое блюдо:Суп гречневый на м/к бульоне

Второе блюдо: Пирожок с мясом,капустой

Салат «Луковый с соленным огурцом

Кисель +вит.С

Хлеб ржаной,пшеничный

Проведена органолептическая оценка готовой пищи на соответствие объему разовых

Порций и количеству детей .Объем и вес каждого блюда соответствует нормам питания.

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ:

Иманова Г.К

Кубашева С.Т

Мулдашева А.М

Сандыбаева И.С

Кульжанова А.Е



АКТ

ПРОВЕРКИ СОБЛЮДЕНИЯ НОРМЫ

ВЫХОДА БЛЮД (ВЕС, ОБЪЕМ)

ДОШКОЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ : я/с 15 Жидек

ДАТА ПРОВЕРКИ: 19. 02. 2025 г

ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ: 12. 00

СОСТАВ КОМИССИИ: ПРЕДСЕД.КОМИССИИ:Иманова Г.К.- Заведующая я/с

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ: Кубашева С.Т.- Методист

Мулдашева А.М -Медсестра

Сандыбаева И.С -Воспитатель

Кульжанова А.Е –Родит.комитет

1. ОСНОВАНИЕ ПРОВЕРКИ:

Плановая проверка.

2. ОБЪЕКТ ПРОВЕРКИ :

Пищеблок.

Норма выхода блюд

3. ИТОГИ ПРОВЕРКИ:

Первое блюдо:Суп овощной на м/к бульоне

Второе блюдо: Жаркое по домашнему с мясом

Салат «Морковный с чесноком

Компот +вит.С

Хлеб ржаной,пшеничный

Проведена органолептическая оценка готовой пищи на соответствие объему разовых

Порций и количеству детей .Объем и вес каждого блюда соответствует нормам питания.

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ:

Иманова Г.К.

Кубашева С.Т.

Мулдашева А.М.

Сандыбаева И.С.

Кульжанова А.Е.

