

КГКП «Ясли –сад №11 акимата города

Костаная отдела образования

акимата города Костаная»

Утверждаю  и.о. Меден Т.

Акт №1 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города Костаная
отдела образования акимата города Костаная» от 24 сентября 2021 г.






Цель : Контроль санитарного состояния пищеблока.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Меден Т, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж была проведена проверка санитарного состояния пищеблока.

В оде проверки отмечено, что в пищеблоке чистота и порядок. Все оборудование и кухонная посуда тщательно вымыты согласно Сан. ПиН. Стены и пол чистые, текущая уборка проводится дважды в день . Генеральная уборка проводится согласно графику. Уборка пищеблока проводится с применением, моющего и дез. средства. Холодильное оборудование в чистое, размораживается два раза в месяц. Складские помещения чистые. Моющие и дез. средства имеются в наличии в достаточном количестве. Спец. одежда сотрудников меняется ежедневно и по мере загрязнения. Кварцевание проводится три раза в день.

Рекомендации: Продолжать соблюдать нормы санитарного состояния пищеблока.

Бракеражная комиссия:

1. Меден Т. – 
2. Хамоева Н.П- диет.сестра- 
3. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- 
4. Меден Т- 
5. Абдибекова З.Ж 

Акт №2 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города Костаная
отдела образования акимата города Костаная» от 22 Октября 20 21

Цель : Контроль условий ранения и сроков годности продуктов питания.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Меден Т, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведен контроль условий ранения и сроков годности продуктов питания.

В оде проверки отмечено, что кладовые для ранения продуктов изолированы от кухни. Имеется два помещения для сухих продуктов и овощей. Помещения оборудованы стеллажами, на которые ранятся продукты питания. Так же имеется холодильное оборудование для ранения скоропортящейся продукции. На все продукты имеются сертификаты соответствия, акты экспертизы, ветеринарные справки и сертификаты. Сроки годности соответствует требованиям.

Рекомендации: Продолжать соблюдать условия ранения продуктов и видения документации.

Бракеражная комиссия:

6. Меден Т. - Меден Т.
7. Хамоева Н.П- диет.сестра- Хамоева Н.П.
8. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- Алимбаева А.А.
9. Меден Т- Меден Т.
10. Абдибекова З.Ж. Абдибекова З.Ж.

КГКП «Ясли – сад №11 акимата города

Костаная отдела образования

акимата города Костаная»

Утверждаю *Меден Т.* и.о. Меден Т.

Акт №3 бракеражной комиссии КГКП «Ясли – сад №11 акимата города Костаная» от 22 ноября 2021 г.

Цель : Оценка органолептических свойств приготовления пищи .

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Меден Т, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведена органолептическая оценка приготовления пищи на ужин.

На ужин приготовлены зразы с изюмом, заправленные сгущенным молоком. Компот сладкий из суофруктов. Зразы круглой формы, пропеченные. На срезе видно, они состоят из творога и манки. На вкус вкусные, творожного вкуса , в меру сладкие. Сверху политы сгущенным молоком. Компот коричневого цвета ,наваристый, сладкий.

Рекомендации: Продолжать соблюдать нормы питания.

Бракеражная комиссия:

11. Меден Т. – *Меден Т.*
12. Хамоева Н.П- диет.сестра- *Хамоева Н.П.*
13. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- *Алимбаева А.А.*
14. Меден Т- *Меден Т.*
15. Абдибекова З.Ж- *Абдибекова З.Ж.*

**Акт №4 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города Костаная
отдела образования акимата города Костаная» от 21 января 2021г.**

Цель : Контроль закладки продуктов питания в котел на пищеблоке.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Меден Т, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведен контроль закладки продуктов питания в котел для приготовления обеда , 1 и 2 блюда.

Первое блюдо – Щи на мясо- костном бульоне со сметаной, второе блюдо – Жаркое

Продукты выданы кладовщиком со склада согласно меню- раскладки. Все продукты хорошего качества. Для приготовления используется мясо говядины 1 категории. Овощи свежие, тщательно вымыты и мелко нарезаны.

Все продукты заложены в котел своевременно согласно рецептуре по закладке. Вес соответствует выдачи продуктов со склада и меню – раскладки. Нормы соблюдены. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам.

Рекомендации: Продолжать выставлять контрольные блюда на окно раздачи.

Бракеражная комиссия:

16. Меден Т. – 

17. Хамоева Н.П- диет.сестра- 

18. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- 

19. Меден Т- 

20. Абдибекова З.Ж- 

Акт №5 бракеражной комиссии КГКП «Ясли – сад №11 акимата города Костаная
отдела образования акимата города Костаная» от 14 января 2022 год






Цель : Контроль санитарного состояния пищеблока.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Меден Т, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж была проведена проверка санитарного состояния пищеблока.

В оде проверки отмечено, что в пищеблоке чистота и порядок. Все оборудование и кухонная посуда тщательно вымыты согласно Сан. ПиН. Стены и пол чистые, текущая уборка проводится дважды в день . Генеральная уборка проводится согласно графику. Уборка пищеблока проводится с применением, моющего и дез. средства. Холодильное оборудование в чистое, размораживается два раза в месяц. Складские помещения чистые. Моющие и дез. средства имеются в наличии в достаточном количестве. Спец. одежда сотрудников меняется ежедневно и по мере загрязнения. Кварцевание проводится три раза в день.

Рекомендации: Продолжать соблюдать нормы санитарного состояния пищеблока.

Бракеражная комиссия:

21. Меден Т. – 
22. Хамоева Н.П- диет.сестра- 
23. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- 
24. Меден Т- 
25. Абдибекова З.Ж- 

КГКП «Ясли –сад №11 акимата города

Костаная отдела образования

акимата города Костаная»

Утверждаю Меден Т. и.о. Меден Т.

Акт №6 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города Костаная» от 23 февраля 20 12

Цель : Оценка органолептических свойств приготовления пищи .

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Меден Т, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведена органолептическая оценка приготовления пищи на ужин.

На ужин приготовлены макароны с сыром, чай сладкий. Макароны мягкие, упругие, хорошо отделяются друг от друга. Макароны заправлены сливочным маслом и тертым сыром. В меру соленые. Чай свежесваренный, светло коричневого цвета , сладкий.

Рекомендации: Продолжать соблюдать нормы питания.

Бракеражная комиссия:

26. Меден Т. – Меден Т.
27. Хамоева Н.П- диет.сестра- Хамоева Н.П.
28. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- Алимбаева А.А.
29. Меден Т- Меден Т.
30. Абдибекова З.Ж- Абдибекова З.Ж.

Акт №7 бракеражной комиссии КГКП «Ясли – сад №11 акимата города Костаная
отдела образования акимата города Костаная» от 28 марта 2011г.

Цель : Контроль закладки продуктов питания в котел на пищеблоке.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Меден Т, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведен контроль закладки продуктов питания в котел для приготовления обеда , 1 и 2 блюда.

Первое блюдо – Суп - харчо на мясо- костном бульоне со сметаной, второе блюдо – Макароны с гуляшом.

Продукты выданы кладовщиком со склада согласно меню- раскладки. Все продукты хорошего качества. Для приготовления используется мясо говядины I категории. Овощи свежие, тщательно вымыты и мелко нарезаны.

Все продукты заложены в котел своевременно согласно рецептуре по закладке. Вес соответствует выдачи продуктов со склада и меню – раскладки. Нормы соблюдены. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам.

Рекомендации: Продолжать соблюдать все нормы закладки продуктов.

Бракеражная комиссия:

31. Меден Т. – Меден Т.
32. Хамроева Н.П- диет.сестра- Хамроева Н.П.
33. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- Алимбаева А.А.
34. Меден Т- Меден Т.
35. Абдибекова З.Ж- Абдибекова З.Ж.



Акт №8 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города Костаная» от 27апреля 2022год





Цель : Контроль санитарного состояния пищеблока.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Сатымбаева А.К, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамхоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж была проведена проверка санитарного состояния пищеблока.

В ходе проверки отмечено, что в пищеблоке чистота и порядок. Все оборудование и кухонная посуда тщательно вымыты согласно Сан. ПиН. Стены и пол чистые, текущая уборка проводится дважды в день . Генеральная уборка проводится согласно графику. Уборка пищеблока проводится с применением, моющего и дез. средства. Холодильное оборудование в чистое, размораживается два раза в месяц. Складские помещения чистые. Моющие и дез. средства имеются в наличии в достаточном количестве. Спец. одежда сотрудников меняется ежедневно и по мере загрязнения. Кварцевание проводится три раза в день.

Рекомендации: Продолжать соблюдать нормы санитарного состояния пищеблока

Бракеражная комиссия:

1. Сатымбаева А.К –
2. Хамхоева Н.П-диет.сестра- 
3. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- 
4. Меден Т- методист- 
5. Абдибекова З.Ж- 

**Акт №9 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города Костаная
отдела образования акимата города Костаная» от 26 мая 2022год**





Цель : Оценка органолептических свойств приготовления пищи .

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Сатымбаева А.К, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамхоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведена органолептическая оценка приготовления пищи на ужин.

На ужин приготовлено овощное рагу, чай сладкий. Овощи мелко порезаны, мягкие. Форма овощей сохранена. В меру соленое. Чай свежесваренный, светло коричневого цвета , сладкий.

Рекомендации: Продолжать соблюдать нормы питания.

Бракеражная комиссия:

1. Сатымбаева А.К –
2. Хамхоева Н.П-диет.сестра- 
3. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- 
4. Меден Т- методист 
5. Абдибекова З.Ж- 

**Акт №10 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города
Костаная отдела образования акимата города Костаная» от 29 июля 2022год**





Цель : Контроль условий ранения и сроков годности продуктов питания.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Сатымбаева А.К, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамхоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведен контроль условий ранения и сроков годности продуктов питания.

В ходе проверки отмечено, что кладовые для ранения продуктов изолированы от кухни. Имеется два помещения для сухих продуктов и овощей. Помещения оборудованы стеллажами, на которые ранятся продукты питания. Так же имеется холодильное оборудование для ранения скоропортящейся продукции. На все продукты имеются сертификаты соответствия, акты экспертизы, ветеринарные справки и сертификаты. Сроки годности соответствует требованиям.

Рекомендации: Продолжать соблюдать условия ранения продуктов и видения документации.

Бракеражная комиссия:

1. Сатымбаева А.К. –
2. Хамхоева Н.П-диет.сестра- 
3. Алимбаева А.А- зам по АХЧ 
4. Меден Т- 
5. Абдибекова З.Ж- 

КГКП «Ясли –сад №11 акимата города

Костаная отдела образования

акимата города Костаная»

Утверждаю  и.о. Сатымбаева А.К.

Акт №11 бракеражной комиссии КГКП «Ясли –сад №11 акимата города Костаная отдела образования акимата города Костаная» от 26 августа 2022 год

Цель : Контроль закладки продуктов питания в котел на пищеблоке.

Бракеражной комиссией в составе: и.о. директора Сатымбаева А.К, зам по АХЧ – Алимбаева А.А, методист Меден Т, диет. сестра- Хамхоева Н.П., член попечительского совета Абдибакова З.Ж : проведен контроль закладки продуктов питания в котел для приготовления обеда , 1 и 2 блюда.





Первое блюдо – Суп - харчо на мясо- костном бульоне со сметаной, второе блюдо – Макароны с гуляшом.

Продукты выданы кладовщиком со склада согласно меню- раскладки. Все продукты хорошего качества. Для приготовления используется мясо говядины 1 категории. Овощи свежие, тщательно вымыты и мелко нарезаны.

Все продукты заложены в котел своевременно согласно рецептуре по закладке. Вес соответствует выдачи продуктов со склада и меню – раскладки. Нормы соблюдены. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам.

Рекомендации: Продолжать соблюдать все нормы закладки продуктов.

Бракеражная комиссия:

1. Сатымбаева А.К – 
2. Хамхоева Н.П-диет.сестра- 
3. Алимбаева А.А- зам по АХЧ- 
4. Меден Т- 
5. Абдибекова З.Ж- 