

## Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша

### АКТ

30.09.2023 ж.

Комиссия құрамында:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Шектыбаева А.К.. ата-ана;

Ясюк Н.П. - ата-ана;

Алиева Ф.А.. - ата-ана;

Файзуллина М.Р.- кәсіподақ комитетінің төрайымы

2023 жылғы қыркүйекте СанЕиН талаптарын сақтау фактісі бойынша осы актіні жасады.

Тексеру барысында ас блогының жабдықтары мен санитарлық-гигиеналық жағдайы жақсы жағдайда екендігі анықталды. Топтарда және ас блогында тамақ дайындауға және қабылдауға арналған ыдыс-аяқтар жеткілікті мөлшерде, қажет болған жағдайда ( сыну, сапаның жоғалуы) қажетті ыдыстарды уақтылы ауыстыру және сатып алу жүргізіледі. Азық-түлікті сақтау талаптары, контейнерлер, сөрелер, поддондар сақталады. Азық-түлікті сақтау үшін тауарлық көршілік сақталады

Ата-аналардың ақпараты үшін күн сайын меңгеруші бекіткен және медбике кол койған мәзір ілінеді.

Тәрбиешілер үшін ақпарат, дайын өнімді беру кестесі, порция нормасы сәйкес балалар үшін граммдағы тамақ көлемі ілінген. жасына

Азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалар сақталады. Білім беру ұйымына тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болған кезде жүзеге асырылады.

Өнімдерді сату мерзімі сақталады.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К..

Ясюк Н.П. -

Алиева Ф.А..

Файзуллина М.Р.-

медицина қызметкері;

ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

# **АКТ по результатам работы бракеражной комиссии**

30.09.2023г.

Комиссия в составе:

Есекеева А.Т. медицинский работник;

Шектыбаева А.К.- родительница;

Ясюк Н.П.- родительница;

Алиева Ф.А.- родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в сентябре 2023г.

В ходе проверки было выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в хорошем состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в группах и пищеблоке имеется в достаточном количестве, при необходимости ( поломка, утеря качества) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды. Соблюдаются требования хранения продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующим и подписанное медицинской сестрой.

Для воспитателей вывешена информация, график выдачи готовой продукции, норма порций объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Соблюдаются сроки реализации продуктов.

Председатель профсоюзного комитета:

Медицинский работник:

Родители:

Файзуллина М.Р.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Ясюк Н.П.

Алиева Ф.А.

## Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

**31.10.2023 ж.**

**Комиссия құрамы:**

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Шектыбаева А.К.. ата-ана;

Ясюк Н.П. - ата-ана;

Алиева Ф.А.. - ата-ана;

Файзуллина М.Р.- кәсіподақ комитетінің төрайымы

2023 жылдың қазан айында СанЕиН талаптарының сақталуы бойынша осы актіні жасады.

**Бақылау мәселелері:**

1. Дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкестігі.
2. Тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімін сақтау және тағам дайындау сапасын бақылау.
3. Күнделікті мәзірдің дұрыс құрастырылуы.

**Жүргізілген бақылау қорытындылары:**

2023 жылдың қазан айында дайындалған тағам көлемі бір реттік порциялар көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкес келеді (18.10.2023 ж. мәзір бойынша). Қатысқан балалар саны – 64.

Порциялық тағамдардың салмағы (түскі ас мәзіріне сәйкес: өсімдік майымен дайындалған жаңа қияр салаты, ет-сүйек сорпасында дайындалған бұршақ сорпасы қаймақпен, ет биточкалары қайнатылған қарақұмықпен, кептірілген жемістерден жасалған компот, бидай және қара бидай наны) тағамның шығу нормасына сәйкес келді.

Дайын 10 порция биточканың салмағы 705 г болды, бұл 3-7 жас аралығындағы балаларға арналған нормаға сәйкес келеді. Тағам таратуға рұқсат етілді, тағам дайындау технологиясында бұзушылықтар анықталған жоқ.

Тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімдері сақталады. Комиссия келесі өнімдердің жарамдылық мерзімдерін тексерді:

Бұршақ (тазартылған, жарылған), шығарылған күні: 20.09.2023, сақтау мерзімі: 20 ай;

Қарақұмық жармасы (ядрица), шығарылған күні: 15.08.2023, сақтау мерзімі: 15 ай;

«МИЛХ» ЖШС сүті, майлылығы 2,5%, өндірілген күні: 15.10.2023, сақтау мерзімі: 6 ай;

«Добрый» шырыны, жарамдылық мерзімі: 27.09.2024 дейін.

Балалардың нақты тамақтану рационы бекітілген мәзірге сәйкес келеді. Тамақ қабылдау бойынша тағам көлемдерінің жиынтығы СанПиН талаптарына сәйкес келеді.

**Шешім:**

2023 жылдың қазан айында мекемедегі тамақ сапасы СанЕиН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К..

Ясюк Н.П. -

Алиева Ф.А..

Файзуллина М.Р.-

медицина қызметкері;  
ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

**АКТ**  
**по результатам работы бракеражной комиссии**

**31.10.2023г**

**Комиссия в составе:**

Есекеева А.Т. медицинский работник;

Шектыбаева А.К.- родительница;

Ясюк Н.П.- родительница;

Алиева Ф.А.- родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в октябре 2023г.

**Вопросы контроля:**

1. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.
2. Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
3. Правильность составления ежедневного меню.

**Итоги проведенного контроля:**

В октябре 2023г. объем приготовленного питания соответствует объему разовых порций и количеству воспитанников согласно меню на 18.10.2023г. Количество присутствующих детей 64. Масса порционных блюд (на обед согласно меню салат из свежих огурцов на растительном масле, суп гороховый на мясо-костном бульоне со сметаной, биточки мясные с отварной гречкой, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный и ржаной) соответствовала выходу блюда. 10 порций готовых биточков весом 705 гр., что соответствует норме детей в возрасте от 3-7 лет, блюдо допущено к выдаче, нарушений в технологии приготовления пищи нет.

Сроки реализации продуктов питания соблюдаются. Комиссией проверены сроки реализации:

Горох шлифованный колотый, дата выпуска 20.09.2023, срок годности 20 месяцев;

крупа гречневая ядрица, дата выпуска 15.08..2023, срок годности 15 месяцев;

молоко ТОО «МИЛХ», жирность 2,5%, дата выработки 15.10.2023 срок годности 6 месяцев;

сок «Добрый», срок годности до 27.09.2024.

Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют СанПиН.

**Решение:** качество питания в учреждении в октябре месяце 2023 года соответствует требованиям СанПиН.

Председатель профсоюзного комитета:

Медицинский работник:

Родители:

Файзуллина М.Р.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Ясюк Н.П.

Алиева Ф.А.

## Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

09.11.2023 ж.

### Комиссия құрамы:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Шектыбаева А.К.. ата-ана;

Ясюк Н.П. - ата-ана;

Алиева Ф.А.. - ата-ана;

Файзуллина М.Р.- кәсіподақ комитетінің төрайымы

2023 жылғы қараша айында СанЕиН талаптарын сақтау фактісі бойынша осы актіні жасады.

### Бақылау мәселелері:

1. Санитарлық-эпидемиологиялық режимді сақтау.
2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
3. Дайын тағамдардың шығуын тексеру.

### Жүргізілген бақылау қорытындылары:

Қараша айында ас блогында санитарлық-эпидемиологиялық режим сақталғаны анықталды. Жарма, ұн, макарон өнімдері сөрелерде зауыттық қаптамада құрғақ үй-жайда сақталады. Ашытылған сүт және тұтынуға дайын басқа да тез бұзылатын өнімдер балаларға қызмет көрсетер алдында жабық тұтыну қаптамасында бөлме температурасында 15°C өткізу температурасына жеткенге дейін бір сағаттан аспайтын мерзімде ұсталады.

Ас блогының қызметкерлері сыртқы киімдерді, бас киімдерді, аяқ киімдерін және жеке заттарды жеке шкафаға салады. Ауыстыруды бастай отырып, ас блогының қызметкерлері медицина қызметкерінің қол терісінің және дененің ашық беттерінің іріңді ауруларының, сондай-ақ жұлдырудың, жоғарғы тыныс жолдарының катаральды құбылыстарының болуына тексеруден өтеді. Жұмысты бастамас бұрын қызметкерлер қолдарын мұқият жуып, таза халат киіп, шаштарын орамалдың астына алып тастайды. Балабақшада тамақтануды ұйымдастыру процесі тамақтану бойынша нормативтік және әдістемелік құжаттарға негізделген. Негізгі құжат "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" СанЕМН болып табылады.

Балабақшадағы дайын тағамды бракераж комиссиясы сынамаларды алғаннан кейін таратудан 15-20 минут бұрын береді. Тағамдарды органолептикалық бағалау бракераж журналына енгізіледі. 08.11.2023 ж. түскі асқа мәзірге сәйкес ет котлеттері дайындалды. 1,7-3 жас аралығындағы балаларға арналған тағамның үлестік салмағы 60 гр., 3-5 жастан бастап 70 гр. 08.11.2023 Ж. балалар саны 1,7-3 жас аралығындағы 13 адам, 3-5 жас аралығындағы 45 адам. 3-5 жас аралығындағы балалар үшін 5 порцияның жалпы салмағы 355 гр құрады. Биточки уақытында дайындалған, дәмі жақсы, тұз қалыпты. Екінші тағамды дайындау процесі технологиялық құжаттамаға толық сәйкес ұйымдастырылған.

**Шешім:** 2023 жылдың қараша айында мекемедегі тамақтану сапасы СанЕМН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К..

Ясюк Н.П. -

Алиева Ф.А..

Файзуллина М.Р.-

медицина қызметкері;  
ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

**АКТ**  
**по результатам работы бракеражной комиссии**

09.11.2023г.

**Комиссия в составе:**

Есекеева А.Т. медицинский работник;  
Шектыбаева А.К.- родительница;  
Ясюк Н.П.- родительница;  
Алиева Ф.А.- родительница;  
Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в ноябре 2023г.

**Вопросы контроля:**

1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
2. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
3. Проверка выхода готовых блюд.

**Итоги проведенного контроля:**

Выявлено, что в ноябре месяце на пищеблоке санитарно-эпидемиологический режим соблюдался. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской упаковке на стеллажах. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C не более одного часа.

Сотрудники пищеблока верхнюю одежду, головной убор, личную обувь и личные вещи помещают в индивидуальный шкаф. Приступая на смену, сотрудники пищеблока проходят осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Перед началом работы сотрудники тщательно моют руки, надевают чистый халат, убирают волосы под косынку.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». Готовая пища в детском саду выдается после снятия проб бракеражной комиссией за 15–20 минут до раздачи. Органолептическая оценка блюд вносится в бракеражный журнал. 08.11.2023г. на обед согласно меню приготовлены котлеты мясные. Порционная масса блюда для детей в возрасте от 1,7–3 лет — 60 гр., от 3–5 лет — 70 гр. Количество детей на 08.11.2023г. в возрасте от 1,7–3 лет — 13 чел., от 3–5 лет — 45 чел. Общий вес 5-ти порций для детей в возрасте от 3–5 лет составил 355 гр. Биточки приготовлены вовремя, вкусовые качества хорошие, соль в норме. Процесс приготовления второго блюда организован в полном соответствии с технологической документацией.

**Решение:** качество питания в учреждении в ноябре месяце 2023 года соответствует требованиям СанПиН.

Председатель профсоюзного комитета:  
Медицинский работник:  
Родители:

*Файзуллина М.Р.*  
*Есекеева А.Т.*  
*Шектыбаева А.К.*  
*Ясюк Н.П.*  
*Алиева Ф.А.*

Файзуллина М.Р.  
Есекеева А.Т.  
Шектыбаева А.К.  
Ясюк Н.П.  
Алиева Ф.А.

## Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

27.12.2023 ж.

Комиссия құрамында:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Бейсова А.А. - ата-ана;

Өмірзақ Ж.С. - ата-ана;

Шектыбаева А.К. - ата-ана;

Файзуллина М.Р. - кәсіподақ комитетінің төрайымы

2023 жылғы желтоқсан айында СанЕин талаптарын сақтау фактісі бойынша осы актіні жасады.

### Бақылау мәселелері:

1. Тағамның тәрбиеленушілердің негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін бақылауды жүзеге асыру.
2. Дайын тағамды органолептикалық бағалау.
3. Дайындалған тағам көлемінің бір порция көлеміне және білім алушылар санына сәйкестігі.

### Бақылау жүргізу қорытындылары:

2023 жылдың желтоқсан айында негізгі өнімдерді төсеу сақталатыны анықталды. Дайын тағамдарды дайындау технологиялық карталарға сәйкес жүзеге асырылады, онда дайындалған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептурасы мен технологиясы көрсетілген. Азық-түлік құрамында ақуыздар, майлар, көмірсулар бар, олар балалардың өсуі мен дамуы үшін өте қажет.

Дайын тағамдардың сапасы органолептикалық әдіспен (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы) бағаланады және дайын өнімнің бракераж журналында көрсетіледі.

Балабақшадағы дайын тағамды бракераж комиссиясы таратудан 15-20 минут бұрын сынама алғаннан кейін береді.

06.12.2023 ж. түскі асқа мәзірге сәйкес арпа ботқасының гарнирі бар ет пирогы дайындалды. 1,7-3 жас аралығындағы балаларға арналған котлеттің үлестік салмағы 50 гр., 3-5 жастан бастап 70 гр. Тағам уақытында дайындалады, дәмі жақсы, тұз қалыпты. Екінші тағамды дайындау процесі технологиялық құжаттамаға толық сәйкес ұйымдастырылған.

3 жастан 5 жасқа дейінгі балалар үшін 10 порцияны өлшегенде жалпы салмағы 710 г құрады., бұл орташа салмаққа сәйкес келеді.

**Шешім:** 2023 жылдың желтоқсан айында мекемедегі тамақтану сапасы СанЕмН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р. -

медицина қызметкері;

ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

## АКТ

### По результатам работы бракеражной комиссии

27.12.2023 г.

#### Комиссия в составе:

Есекеева А.Т.. — медицинский работник;

Шектыбаева А.К — родительница;

Бейсова А.А. - — родительница;

Өмірзақ Ж С. — родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

Составлен по факту соблюдения требований СанПиН в декабре 2023 года.

#### Вопросы контроля:

1. Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.
2. Органолептическая оценка готовой пищи.
3. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

#### Итоги проведения контроля:

Выявлено, что в декабре 2023 года закладка основных продуктов соблюдается.

Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Продукты питания содержат белки, жиры, углеводы, которые необходимы для роста и развития воспитанников.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) и отражается в журнале бракеража готовой продукции.

Готовая пища в детском саду выдается после снятия проб бракеражной комиссией за 15–20 минут до раздачи.

06.12.2023 г. на обед согласно меню была приготовлена мясная котлета с гарниром из ячневой каши. Порционная масса котлеты для детей в возрасте от 1,7 до 3 лет — 50 г, от 3 до 5 лет — 70 г. Блюдо приготовлено вовремя, вкусовые качества хорошие, соль в норме. Процесс приготовления второго блюда организован в полном соответствии с технологической документацией.

При взвешивании 10 порций для детей в возрасте от 3 до 5 лет общая масса составила 710 г, что соответствует среднему весу порции.

**Решение:** Качество питания в учреждении в декабре 2023 года соответствует требованиям СанПиН.

Есекеева А.Т..

Шектыбаева А.К

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж С.

Файзуллина М.Р.

— медицинский работник;

— родительница;

— родительница;

— родительница;

- председатель профсоюзного комитета

**АКТ**  
**по результатам работы бракеражной комиссии**

31.01.2024 г.

**Комиссия в составе:**

Есекеева А.Т. — медицинский работник;

Шектыбаева А.К — родительница;

Бейсова А.А. - — родительница;

Өмірзақ Ж.С. — родительница;

Файзуллина М.Р. - председатель профсоюзного комитета

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в январе 2024 г.

**Вопросы контроля:**

1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
2. Закладка основных продуктов.
3. Органолептическая оценка готовой продукции.

**Итоги проведения контроля:**

Выявлено, что уборка пищеблока проводится в соответствии с утвержденным графиком. Доставка пищевых продуктов осуществляется в специально выделенном транспорте для перевозки пищевых продуктов. Тара, в которой привозят продукты, чистая, промаркирована. Рабочие используют специальную одежду (халат, рукавицы). Закладка основных продуктов питания соблюдается.

Контроль качества готовой продукции в учреждении начинается с проверки наличия технологической документации (технологических карт) по каждому виду блюда.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Процесс приготовления блюда организован в полном соответствии с технологической документацией.

11.01.2024 г. присутствовало в саду 53 чел. По меню на обед: биточки мясные. Общий вес 10 шт. для детей в возрасте от 3-х до 6-ти лет составил 0,705 кг, что соответствует норме на одного ребенка 70 гр.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

**Решение:** качество питания в учреждении в январе месяце 2024 года соответствует требованиям СанПиН.

Есекеева А.Т..

Шектыбаева А.К

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р.

— медицинский работник;

— родительница;

— родительница;

— родительница;

- председатель профсоюзного комитета

# Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша

## АКТ

31.01.2024 ж.

Комиссия құрамында:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Бейсова А.А. . ата-ана;

Өмірзақ Ж С. - ата-ана;

Шектыбаева А.К.. - ата-ана;

Файзуллина М.Р.- кәсіподақ комитетінің төрайымы

2024 жылғы қаңтар айында СанЕиН талаптарын сақтау фактісі бойынша осы актіні жасады.

### Бақылау мәселелері:

1. Санитарлық-эпидемиологиялық режимді сақтау.
2. Негізгі өнімдерді белгілеу.
3. Дайын өнімді органолептикалық бағалау.

### Бақылау жүргізу қорытындылары:

Ас блогын жинау бекітілген кестеге сәйкес жүргізілетіні анықталды. Тамақ өнімдерін жеткізу тамақ өнімдерін тасымалдау үшін арнайы бөлінген көлікте жүзеге асырылады. Таза өнімдер әкелінетін контейнер таңбаланған. Жұмысшылар арнайы киімдерді (халат, қолғап) пайдаланады. Негізгі азық-түлік өнімдерін төсеу орындалады. Мекемедегі дайын өнімнің сапасын бақылау тағамның әр түрі бойынша технологиялық құжаттаманың (технологиялық карталардың) болуын тексеруден басталады. Дайын тағамдарды өндіру технологиялық карталарға сәйкес жүзеге асырылады, онда дайындалған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептурасы мен технологиясы көрсетілген. Ыдыс-аяқтарды, оның ішінде жаңадан әзірленетін тағамдарды дайындаудың технологиялық процесінің сипаттамасы дайындалған тағамдардың қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығын қамтамасыз ететін рецептура мен технологияны қамтиды. Тағамды дайындау процесі технологиялық құжаттамаға толық сәйкес ұйымдастырылған.

11.01.2024 ж. бақшаға 53 адам қатысты . Түскі ас мәзірі бойынша: ет биточкалары. Жалпы салмағы 10 дана. 3 жастан 6 жасқа дейінгі балалар үшін 0,705 кг құрады, бұл бір балаға 70 гр нормаға сәйкес келеді.

Дайын тағамдардың сапасы органолептикалық әдіспен бағаланады (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы).

**Шешім:** 2024 жылдың қаңтар айында мекемедегі тамақтану сапасы СанЕиН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К..

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж С.

Файзуллина М.Р.-

медицина қызметкері;

ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

## Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

29.02.2024 ж.

Комиссия құрамында:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Бейсова А.А. - ата-ана;

Өмірзақ Ж.С. - ата-ана;

Шектыбаева А.К. - ата-ана;

Файзуллина М.Р. - кәсіподақ комитетінің төрайымы

Мекемеде СанЕиН талаптарының сақталуы бойынша осы актіні жасады.

### Бақылау мәселелері:

1. Тағамның тәрбиеленушілердің негізгі қоректік заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін бақылау.
2. Тағам өнімдерін сақтауға арналған бөлменің жарамдылығы, сондай-ақ сақтау шарттарының сәйкестігі.
3. Санитарлық-эпидемиологиялық режимнің сақталуы.

### Жүргізілген бақылау қорытындылары:

2024 жылдың ақпан айында тамақтануды ұйымдастыруды бақылау құжаттамасы «Халыққа қоғамдық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» СанЕиН талаптарына сәйкес жүргізілетіні анықталды, атап айтқанда:

- дайын тағам өнімдерінің бракераж журналы;
- тез бұзылатын тағам өнімдерінің бракераж журналы;
- гигиеналық журнал (қызметкерлер);
- тамақтану рационын бақылау ведомосы.

Балабақшада мектепке дейінгі тамақтануға арналған рецептуралар жинағына сәйкес, күніне 5 мезгіл тамақтану (жеке кешкі аспен) қарастырылған 10 күндік мәзір әзірленген. Балалардың тамақтануы топтарда ұйымдастырылған. Технологиялық карталар картотекасы жаңартылған. Үлгілік мәзірге енгізілген тағамдарға технологиялық карталар бар.

Құрғақ сусымалы өнімдерді сақтауға арналған қойма бөлмесі ауа температурасы мен ылғалдылығын өлшейтін құралмен жабдықталған және талаптарға сәйкес келеді.

Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтар жұмысқа жарамды күйде. Барлық тоңазытқыш құрылғылары температуралық режимді бақылауға арналған термометрлермен қамтамасыз етілген.

Бөлмелерді тазалау кестеге сәйкес жүргізіледі. Ас блогының санитарлық жағдайы СанЕиН талаптарына сәйкес келеді.

**Шешім:** 2024 жылдың ақпан айында мекемедегі тамақ сапасы СанПиН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р. -

медицина қызметкері;  
ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

**АКТ**  
**по результатам работы бракеражной комиссии**

**29.02.2024г.**

**Комиссия в составе:**

Есекеева А.Т.. — медицинский работник;  
Шектыбаева А.К — родительница;  
Беисова А.А. - — родительница;  
Өмірзақ Ж С. — родительница;  
Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета  
составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в учреждении.

**Вопросы контроля:**

1. Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.
2. Соответствие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.
3. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

**Итоги проведения контроля:**

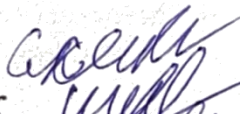
Выявлено, что в феврале месяце 2024г. документация по контролю за организацией питания ведется согласно СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

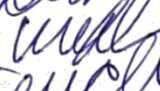
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- ведомость контроля за рационом питания.

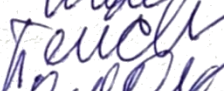
В детском саду разработано 10-ти дневное меню с 5-ти разовым питанием с отдельным ужином по сборнику рецептур для дошкольного питания. Питание детей организовано в группах. Картотека технологических карт обновлена. На блюда, включенные в примерное меню, имеются технологические карты.

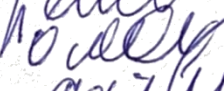
Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха и соответствует норме. Холодильное, технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Все единицы холодильных установок оснащены термометрами для контроля температурного режима. Уборка помещений проводится согласно графика. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам СанПиН.

**Решение:** качество питания в учреждении в феврале месяце 2024 года соответствует требованиям СанПиН.

Есекеева А.Т..  — медицинский работник;

Шектыбаева А.К  — родительница;

Беисова А.А. -  — родительница;

Өмірзақ Ж С.  — родительница;

Файзуллина М.Р.  - председатель профсоюзного комитета

## Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

29.03.2023 ж.

Комиссия құрамында:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Беисова А.А. - ата-ана;

Өмірзақ Ж.С. - ата-ана;

Шектыбаева А.К. - ата-ана;

Файзуллина М.Р. - кәсіподақ комитетінің төрайымы

екемеде СанЕиН талаптарын сақтау фактісі бойынша осы актіні жасады.

### Бақылау мәселелері:

1. Азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтау.
2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
3. Азық-түлік өнімдерін сату мерзімдерін және тамақ дайындау сапасын бақылауды жүзеге асыру.

### Жүргізілген бақылау қорытындылары:

Наурыз айында мектепке дейінгі мекемедегі балалардың тамақтануы медицина қызметкерлері мен МДҰ әкімшілігінің тұрақты бақылауында екені анықталды. Осылайша сапалы және кәсіби тамақтануды ұйымдастыруға қол жеткізіледі. Оларды тасымалдауға, жеткізуге, түсіруге және сақтау шарттарына байланысты түсетін өнімдердің сапасына бақылау жүргізіледі.

Ас блогының қызметкерлері сыртқы киімдерді, бас киімдерді, аяқ киімдерін және жеке заттарды жеке шкафаға салады. Жұмыс басталар алдында ас блогының қызметкерлері медицина қызметкерінің қол терісінің іріңді ауруларының болуына және респираторлық аурулардың болуына тексеруден өтеді.

Кіріс өнімдерін бақылауды бас аспаз және қоймашы жүзеге асырады. Сапасыздық белгілері бар тамақ өнімдерін, сондай-ақ олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын, таңбаланбаған ілеспе құжаттары жоқ өнімдерді қабылдауға жол берілмейді. Тамақ өнімдері нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкес дайындаушы кәсіпорын белгілеген сақтау шарттарына және жарамдылық мерзімдеріне сәйкес сақталады.

**Шешім:** мекемедегі тамақтану сапасы 2023 жылдың наурыз айында СанЕиН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Беисова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р. -

медицина қызметкері;

ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайымы

**АКТ**  
**по результатам работы бракеражной комиссии**

**29.03.2024г.**

**Комиссия в составе:**

Есекеева А.Т.. — медицинский работник;

Шектыбаева А.К — родительница;

Беисова А.А. - — родительница;

Өмірзақ Ж С. — родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в учреждении.

**Вопросы контроля:**

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
2. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
3. Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

**Итоги проведения контроля:**

Выявлено, что в марте месяце питание детей в дошкольном учреждении находится под постоянным контролем медицинских работников и администрацией ДО. Именно так достигается качественная и профессиональная организация питания. Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанный с их транспортировкой, доставкой, разгрузкой и условиями хранения.

Сотрудники пищеблока верхнюю одежду, головной убор, уличную обувь и личные вещи помещают в индивидуальный шкаф. Перед началом работы сотрудники пищеблока проходят осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и наличия респираторных заболеваний.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется шеф-поваром и кладовщиком. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

**Решение:** качество питания в учреждении в марте месяце 2023 года соответствует требованиям СанПиН.

Есекеева А.Т..

Шектыбаева А.К

Беисова А.А. -

Өмірзақ Ж С.

Файзуллина М.Р.

— медицинский работник;

— родительница;

— родительница;

— родительница;

- председатель профсоюзного комитета

## Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

30 сәуір 2024 ж.

Комиссия құрамында:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Бейсова А.А. - ата-ана;

Өмірзақ Ж.С. - ата-ана;

Шектыбаева А.К. - ата-ана;

Файзуллина М.Р. - кәсіподақ комитетінің төрайымы

Мекемеде СанЕиН талаптарының сақталуы бойынша осы актіні жасады.

### Бақылау мәселелері:

1. Ас блогындағы жұмыстың ұйымдастырылуын бақылау.
2. Күнделікті мәзірдің дұрыс құрастырылуы.
3. Дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкестігі.

**Жүргізілген бақылау қорытындылары:** Мекеменің ас блогы қажетті технологиялық, тоңазытқыш және жуу жабдықтарымен қамтамасыз етілгені анықталды. Барлық технологиялық және тоңазытқыш жабдықтар жарамды күйде. Технологиялық жабдықтарды пайдалану кезінде тағамдық шикізат пен дайын өнімдердің жанасуына жол берілмейді.

Балалардың нақты тамақтану рационы бекітілген үлгілік мәзірге сәйкес келеді. Тамақ қабылдау бойынша тағамдардың жалпы көлемі СанПиН талаптарына сәйкес келеді. Дайындалған тағам көлемі бір реттік порциялар көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкес келеді.

20.04.2024 ж. балабақшада 72 бала болды. Мәзір-есепке сәйкес түскі асқа порциялық балық суфлесі (70 г) дайындалды. Үлкен топтағы балаларға арналған 10 порция дайын тағамды өлшегенде жалпы салмағы 705 г болды.

22.04.2024 ж. балабақшада 73 бала болды. Мәзір-есепке сәйкес кешкі асқа «Корольдік ватрушка» дайындалды. 10 порция дайын тағамды өлшегенде жалпы салмағы 2005 г болды.

Үшінші тағамды дәрумендендіру талапқа сай жүргізіледі және журналда белгіленеді.

**Шешім:** 2024 жылдың сәуір айында мекемедегі тамақ сапасы СанЕиН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р. -

медицина қызметкері;

ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

**АКТ**  
**по результатам работы бракеражной комиссии**

**30 апреля 2024г.**

**Комиссия в составе:**

Есекеева А.Т. — медицинский работник;

Шектыбаева А.К — родительница;

Беисова А.А. - — родительница;

Өмірзақ Ж.С. — родительница;

Файзуллина М.Р. - председатель профсоюзного комитета

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в учреждении.

**Вопросы контроля:**

1. Контроль за организацией работы на пищеблоке.
2. Правильность составления ежедневного меню.
3. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

**Итоги проведения контроля:**

Выявлено, что пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному примерному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют СанПиН. Объемы приготовленного питания соответствуют объему разовых порций и количеству обучающихся.

20.04.2024г. в детском саду присутствовало 72 ребенка Согласно меню-раскладке на обед приготовлено порционно рыбное суфле (70гр.). При взвешивании 10 порций готового блюда для детей старшего возраста вес составил 705гр.

22.04.2024г. в детском саду присутствовало 73 ребенка Согласно меню-раскладке на ужин приготовлена «Королевская ватрушка». При взвешивании 10 порций готового блюда вес составил 2005гр.

Витаминизация третьего блюда соблюдается с отметкой в журнале.

**Решение:** качество питания в учреждении в апреле месяце 2024 года соответствует требованиям СанПиН.

Есекеева А.Т..

Шектыбаева А.К

Беисова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р.

— медицинский работник;

— родительница;

— родительница;

— родительница;

- председатель профсоюзного комитета

## **Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ**

**31.05.2024 ж.**

Комиссия құрамында:

Есекеева А.Т. медицина қызметкері;

Беисова А.А. - ата-ана;

Өмірзақ Ж.С. - ата-ана;

Шектыбаева А.К. - ата-ана;

Файзуллина М.Р. - кәсіподақ комитетінің төрайымы

2024 жылғы мамырда СанЕиН талаптарын сақтау фактісі бойынша осы актіні жасады.

### **Бақылау мәселелері:**

Дайындалған тағамдардың сапасын талдау: дайын өнімнің сапасын анықтау, төсеу, аспаздық өңдеу, беру нормалары.

Дайын өнімнің сапасы мен калориясын анықтау, өнімдерді төсеу, аспаздық өңдеу, беру нормалары, Технологиялық карталарға сәйкес тағамдарды дайындауды қадағалау.

Мониторингтік қызметтің мазмұны:

- технологиялық процестердің реттілігі;
- перспективалық мәзірдің, технологиялық карталардың болуы;
- тәуліктік сынамалардың болуы;
- аспаздық өңдеу;
- өнімдердегі белгілеу;
- дайын өнімнің сапасы.

МДҰ ас блогында технологиялық процестердің реттілігі сақталады. Шикі және дайын өнімдердің, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы ағындары алынып тасталды.

МДҰ-да МДҰ директоры бекіткен 2 аптаға арналған маусымдық перспективалық мәзір (қыс-көктем) бар. Мәзірде сол тағамдарды сол күні және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

Перспективалық мәзір баланың 10 күн ішінде алуы керек барлық нормалардың орындалуын ескере отырып жасалады. Тағамды дайындау тағамға кіретін өнімдердің тізбесін, олардың граммдағы салмағын («брутто»), дайын тағамның салмағын («нетто»), химиялық құрамын (граммен), калориялық құрамын, тағам дайындау технологиясы туралы мәліметтерді көрсететін Технологиялық карталарға сәйкес ыдыс-аяқ картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.

Диетбике Есекеева А.Т күн сайын тағамдардың төселуін, пісіру технологиясын қадағалайды, сынаманы алып тастайды және тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді. Диетбике мен аға аспаздың рұқсатынан кейін ғана тағам беруге рұқсат етіледі.

Күн сайын ас блогында аспаз дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамалар қақпағы бар таза (қайнатумен өңделген) шыны ыдысқа (гарнирлер жеке ыдысқа алынады) толық көлемде алынады және тоңазытқыштың арнайы бөлінген орнында + 2°C-тан + 6°C-қа дейінгі температурада сақталады (демалыс күндерінің санына қарамастан).

Шикі және қайнатылған тағамдарды аспаздық өңдеу әр түрлі үстелдерде кесу құралдарының тиісті таңбалауын қолдана отырып жүргізіледі. Ет пен сүйек сорпасы сүзіледі. Салатқа арналған шикі көкөністер өңделеді және белгілері бар үстелдер мен тақталарда кесіледі. Бірінші және екінші тағамдар ыстық пеште 2-3 сағаттан аспай тұрады. Диетбике Есекеева А.Т аспаздық өңдеуді, өнімдердің толықтығын, тағамдардың шығуын және дайын тағамдардың дәмдік қасиеттерін бақылайды. Үшінші тағамдарды С витаминдеу жүргізіледі.

Салаттар кем дегенде 30 минут бойы тұрақты түрде кварцталады. Кварцтау кестесі сақталады, кварцтау журналы жүргізіледі.

Балаларға арналған порциялардың массасы жасына байланысты санитарлық ережелерге сәйкес келеді.

Тамақтану арасындағы аралықтар сақталады.

Дайын тамақ сынамалар алынғаннан кейін топтарға дайын өнімді беру кестесіне сәйкес беріледі. Тағамдардың шығуын, олардың сапасын тексеру нәтижелері бракераж журналында көрсетіледі.

**Шешім:** 2024 жылдың мамыр айында мекемедегі тамақтану сапасы СанЕиН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р. -

медицина қызметкері;

ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

**АКТ**  
**по результатам работы бракеражной комиссии**

**31.05.2024г.**

**Комиссия в составе:**

Есекеева А.Т. — медицинский работник;

Шектыбаева А.К — родительница;

Бейсова А.А. - — родительница;

Өмірзақ Ж.С. — родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в мае 2024г.

**Вопросы контроля:**

Анализ качества приготовленных блюд: определение качества готовой продукции, закладка, кулинарная обработка, нормы выдачи.

Определение качества и калорийности готовой продукции, закладки продуктов, кулинарной обработки, норм выдачи, отслеживание приготовления блюд согласно технологическим картам. Содержание мониторинговой деятельности:

- последовательность технологических процессов;
- наличие перспективного меню, технологических карт;
- наличие суточных проб;
- кулинарная обработка;
- закладка продуктов;
- качество готовой продукции.

На пищеблоке ДО соблюдается последовательность технологических процессов.

Исключены встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

В ДО имеется сезонное перспективное меню (зима-весна) на 2 недели, утвержденное заведующей ДО. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня.

Перспективное меню составлено с учетом выполнения всех норм, которые ребенок должен получить в течение 10 дней. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах («брутто»), вес («нетто») готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

Диетсестра. Есекеева А.Т ежедневно следит за закладкой продуктов, за технологией приготовления, снимает пробу и проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд. Только после разрешения диет. сестры и старшего повара блюдо допускается к выдаче.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2°C до +6°C. Суточная проба хранится не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.

Кулинарная обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующей маркировкой разделочного инвентаря. Мясо-костный бульон процеживается. Сырые овощи для салата обрабатываются и разделяются на столах и досках с маркировкой ВО. Вареное мясо, используется для первых и вторых блюд, подвергается вторичной термической обработке. Первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-3 часов.

Диет. сестра Есекеева А.Т следит за кулинарной обработкой, полнотой закладки продуктов, выходом блюд и вкусовыми качествами готовых блюд. Проводится С-витаминизация третьих блюд.

Салаты кварцуются постоянно не менее 30 минут. График кварцевания соблюдается, журнал кварцевания ведется.

Масса порций для детей в зависимости от возраста соответствует Санитарным правилам.

Интервалы между приемами пищи соблюдаются.

Готовая пища выдается согласно графику выдачи готовой продукции на группы после снятия проб. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

**Решение:** качество питания в учреждении в мае месяце 2024 года соответствует требованиям СанПиН.

Есекеева А.Т..

Шектыбаева А.К

Бейсова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р.

— медицинский работник;

— родительница;

— родительница;

— родительница;

— председатель профсоюзного комитета