

Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

27.09.2024 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

2024 жылдың қыркүйек айында СанЕиН талаптарының сақталуы бойынша осы актіні жасады.

Тексеру барысында анықталды: Ас блогының жабдықтары мен санитарлық-гигиеналық жағдайы жақсы деңгейде екені анықталды. Тамақ дайындауға және топтарда қабылдауға арналған ыдыстар жеткілікті мөлшерде бар, қажет болған жағдайда (сыну, сапасының төмендеуі) ыдыстар уақтылы ауыстырылып, жаңадан сатып алынады.

Өнімдерді сақтау талаптары сақталады, контейнерлер, сөрелер, тұғырлар бар. Тағам өнімдерін сақтау кезінде тауарлық көршілік талаптары сақталады.

Ата-аналар үшін күн сайын меңгеруші бекіткен және медицина қызметкері кол қойған мәзір ілінеді.

Тәрбиешілер үшін дайын өнімді беру кестесі, порция нормалары балалардың жасына сәйкес грамм бойынша тағам көлемі туралы ақпарат ілінген.

Тағам өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалар сақталады. Білім беру ұйымына тағам өнімдері мен азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болған жағдайда жүзеге асырылады.

Өнімдердің жарамдылық мерзімдері 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

27.09.2024г.

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 2024г.

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**

31.10.2024 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

2024 жылғы қазан айында СанПиН талаптарының сақталуы бойынша осы актіні жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және білім алушылар санына сәйкестігі.
2. Тағам өнімдерінің сақтау мерзімдерін және тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асыру.
3. Күнделікті мәзірдің дұрыс жасалуы.

Бақылау нәтижелері:

2024 жылғы қазан айында дайындалған тағам көлемі бір реттік порция көлеміне және 11.10.2024 ж. мәзірге сәйкес тәрбиеленушілер санына сай келеді. Қатысқан балалар саны - 49 . Порциялық тағамдардың массасы (түскі асқа мәзір бойынша: өсімдік майымен жана қырыққабат салаты, қаймақ қосылған ет-сүйек сорпасындағы қызылша сорпасы, қайнатылған макаронмен ет котлеттері, құрғақ жемістерден компот, бидай және қара нан) тағам шығымына сәйкес келді. Дайын биточкалардың 10 порциясының салмағы 706 г, бұл 3-6 жас аралығындағы балалар нормасына сәйкес келеді. Тағам таратуға рұқсат етілді, дайындау технологиясында бұзушылықтар жоқ.

Тағам өнімдерінің сақтау мерзімдері сақталған. Комиссия келесі өнімдердің мерзімдерін тексерді:

- бөлшектелген жылтыратылған бұршақ, шығарылған күні 16.09.2024 ж., сақтау мерзімі 20 ай;
- қарақұмық жармасы, шығарылған күні 01.08.2024 ж., сақтау мерзімі 15 ай;
- «МИЛХ» ЖШС сүті, майлылығы 2,5%, өндірілген күні 10.10.2024 ж., сақтау мерзімі 6 ай;
- «Да-да» шырыны, сақтау мерзімі 20.08.2025 ж. дейін.

Балалардың нақты тамақтану рационы бекітілген мәзірге сәйкес келеді. Тағам қабылдау бойынша жалпы көлемдер СанПиН талаптарына сай.

Шешім: 2024 жылғы қазан айында мекемедегі тамақтану сапасы СанПиН 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

31.10.2024г.

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 2024г.

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 2024г. объем приготовленного питания соответствует объему разовых порций и количеству воспитанников согласно меню на 10.10.2024г. Количество присутствующих детей 49. Масса порционных блюд (на обед согласно меню салат из свеклы с чесноком на растительном масле, рассольник на мясо-костном бульоне со сметаной, мясная котлета с пшеничной крупой, томатным подливом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный и ржаной) соответствовала выходу блюда. 10 порций готовых котлет весом 606 гр., что соответствует норме детей в возрасте от 3-6 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 20.09.2025, срок годности 20 месяцев;
- крупа гречневая ядрица, дата выпуска 20.08.2025, срок годности 15 месяцев;
- молоко ТОО «МИЛХ», жирность 2,5%, дата выработки 05.10.2025 срок годности 6 месяцев;
- сок «Да-да», срок годности до 24.05.2026.

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

Решение: качество питания в учреждении в октябре месяце 2025 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

28.11.2024 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

осы актіні 2024 жылғы қараша айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Санитариялық-эпидемиологиялық режимнің сақталуы.
2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
3. Дайын тағамдардың шығымын тексеру.

Бақылау нәтижелері: Анықталғаны, қараша айында ас блогында санитариялық-эпидемиологиялық режим сақталған. Жарма, ұн, макарон өнімдері құрғақ бөлмеде зауыттық қаптамада сөрелерде сақталады. Қышқыл сүт өнімдері және тұтынуға дайын тез бұзылатын өнімдер балаларға берер алдында жабық тұтынушылық қаптамада бөлме температурасында сату температурасына (15°C) жеткенше, бір сағаттан аспайтын уақыт ұсталады.

Ас блогының қызметкерлері сырт киімдерін, бас киімдерін, жеке аяқ киімдерін және жеке заттарын жеке шкафқа орналастырады. Жұмысқа кіріспес бұрын қызметкерлер медицина қызметкерінен қол терісінде және дененің ашық бөліктерінде іріңді аурулардың, сондай-ақ ангина және жоғарғы тыныс жолдарының катаральды белгілерінің бар-жоғына тексеруден өтеді. Жұмыс басталар алдында қызметкерлер қолдарын мұқият жуады, таза халат киеді, шаштарын орамалдың астына жинайды.

Балабақшадағы тамақтандыруды ұйымдастыру процесі тамақтану бойынша нормативтік және әдістемелік құжаттарға негізделген. Негізгі құжат «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» СанПиН.

Дайын тағам балабақшада таратуға дейін 15-20 минут бұрын бракераж комиссиясының сынама алуынан кейін беріледі. Тағамдардың органолептикалық бағасы бракераж журналына енгізіледі. 14.11.2024 ж. мәзірге сәйкес түскі асқа балық котлеттері дайындалды. 2-3 жас аралығындағы балалар үшін бір порцияның массасы 60 г, 3-5 жас аралығында - 70 г. 14.11.2024 ж. балалар саны: 1,7-3 жас - 10 бала, 3-5 жас - 35 бала. 3-5 жас аралығындағы балаларға арналған 5 порцияның жалпы салмағы 355 г құрады.

Котлеттер уақытында дайындалған, дәмдік сапасы жақсы, тұз мөлшері нормаға сай.

Екінші тағамды дайындау процесі технологиялық құжаттамаға толық сәйкес ұйымдастырылған.

Шешім: 2024 жылғы қараша айында мекемедегі тамақтану 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

28.11.2024г.

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 2024г.

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.

14.11.2024г. на обед согласно меню приготовлены котлеты рыбные. Порционная масса блюда для детей в возрасте от 2 до 3 лет 60гр., от 3-5 лет 70гр. Количество детей на 14.11.2024г. в возрасте от 1,7-3 лет 10 чел, от 3-5 лет 35 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 2024 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

27.12.2024 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

осы актіні 2024 жылғы желтоқсан айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Тағамның негізгі қоректік заттар бойынша тәрбиеленушілердің физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін бақылау.
2. Дайын тағамды органолептикалық бағалау.
3. Дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкестігі.

Бақылау нәтижелері:

Анықталғаны, 2024 жылғы желтоқсан айында негізгі өнімдердің салыну нормалары сақталады. Дайын тағамдарды әзірлеу технологиялық карталарға сәйкес жүргізіледі, онда тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептурасы мен дайындалу технологиясы көрсетілген. Тағам өнімдерінің құрамында тәрбиеленушілердің өсуі мен дамуына қажетті ақуыздар, майлар және көмірсулар бар.

Дайын тағамдардың сапасы органолептикалық әдіспен (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы) бағаланып, дайын өнімнің бракераж журналына тіркеледі.

Балабақшада дайын тағам таратуға дейін 15-20 минут бұрын бракераж комиссиясының сынамасынан кейін беріледі.

06.12.2024 ж. мәзірге сәйкес түскі асқа қайнатылған макарон гарнирімен ет котлеті дайындалды. 2-3 жас аралығындағы балалар үшін котлеттің порциялық салмағы 50 г, 3-5 жас аралығында 70 г. Тағам уақытында дайындалған, дәмдік сапасы жақсы, тұз мөлшері нормаға сай. Екінші тағамды дайындау процесі технологиялық құжаттамаға толық сәйкес ұйымдастырылған.

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған 10 порцияны өлшеу кезінде жалпы салмағы 710 г болды, бұл орташа порциялық салмаққа сәйкес келеді.

Шешім: 2024 жылғы желтоқсан айында мекемедегі тамақтану сапасы СанПиН талаптарына сәйкес келеді.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Беисова А.А. -

Өмірзақ Ж.С.

Файзуллина М.Р. -

медицина қызметкері;
ата-аналар;

кәсіподақ комитетінің төрайым

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

27.12.2024г.

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 декабре 2024г.

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 месяце 2024г. закладка основных продуктов соблюдается.

Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Продукты питания содержат белки, жиры, углеводы, которые так 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.

06.12.2024г. на обед согласно меню приготовлена мясная котлета с гарниром из отварных макарон. Порционная масса котлеты для детей в возрасте от 2-3 лет 50гр., от 3-5 лет 70гр. 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-ти лет общая масса составила 710 гр., что соответствует среднему порционному весу.

Решение: качество питания в учреждении в декабре 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**

31.01.2025 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

осы актіні 2025 жылғы қаңтар айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Санитариялық-эпидемиологиялық режимнің сақталуы.
2. Негізгі өнімдердің салынуы.
3. Дайын өнімді органолептикалық бағалау.

Бақылау нәтижелері:

Анықталғаны, ас блогын тазалау бекітілген кестеге сәйкес жүргізіледі. Тағам өнімдерін жеткізу арнайы бөлінген көлікпен жүзеге асырылады. Өнімдер әкелінетін ыдыстар таза, таңбаланған. Қызметкерлер арнайы киімдерді (халат, қолғап) пайдаланады. Негізгі тағам өнімдерінің салыну нормалары сақталады.

Мекемеде дайын өнім сапасын бақылау әрбір тағам түрі бойынша технологиялық құжаттаманың (технологиялық карталардың) болуын тексеруден басталады. Дайын тағамдарды өндіру технологиялық карталарға сәйкес жүзеге асырылады, онда тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептурасы мен дайындалу технологиясы көрсетілген.

Тағамдарды дайындаудың технологиялық процесінің сипаттамасы, соның ішінде жаңадан енгізілетін тағамдар, олардың қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығын қамтамасыз етеді.

Тағам дайындау процесі технологиялық құжаттамаға толық сәйкес ұйымдастырылған.

17.01.2025 ж. балабақшада 67 бала болды. Түскі ас мәзірі бойынша: ет биточкалары. 3-6 жас аралығындағы балаларға арналған 10 дана өнімнің жалпы салмағы 0,707 кг құрады, бұл бір балаға 70 г нормасына сәйкес келеді.

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

Шешім: 2025 жылғы 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

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

31.01.2025г.

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 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 утвержденного графика.

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, содержат в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Процесс приготовления блюда организован в полном соответствии с технологической документацией.

17.01.2025г. присутствовало в саду 67 чел. . По меню на обед: биточки мясные. Общий вес 10 шт. для детей в возрасте от 3-х до 6-ти лет составил 0.707 кг., что соответствует норме на одного ребенка 70гр.

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

Решение: качество питания в учреждении в январе месяце 2025 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

28.02.2025 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

осы актіні мекемеде СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Тағамның негізгі қоректік заттар бойынша тәрбиеленушілердің физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін бақылау.
2. Тағам өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлардың жарамдылығы және сақтау шарттарының сәйкестігі.
3. Санитариялық-эпидемиологиялық режимнің сақталуы.

Бақылау нәтижелері:

Анықталғаны, 2025 жылғы ақпан айында тамақтануды ұйымдастыруды бақылау бойынша құжаттама СанЕиН «Халықты қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» талаптарына сәйкес жүргізіледі, 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 5 рет тамақтануды қамтитын 10 күндік мәзір әзірленген, кешкі ас қарастырылған. Балалардың тамақтануы топтарда ұйымдастырылған. Технологиялық карталар картотекасы жаңартылған. Үлгілік мәзірге енгізілген барлық тағамдарға технологиялық карталар бар.

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

Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтар жарамды күйде. Барлық тоңазытқыш құрылғылар температуралық режимді бақылау үшін термометрлермен жабдықталған. Үй-жайларды тазалау бекітілген кестеге сәйкес жүргізіледі. Ас блогының санитариялық жағдайы СанЕиН нормаларына сәйкес келеді.

Шешім: 2025 жылғы ақпан 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

28.02.2025г.

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 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 2025г. 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 2025 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

28.03.2025 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

осы актіні мекемеде СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Тағам өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуы.
2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
3. Тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімін және тағам дайындау сапасын бақылау.

Бақылау нәтижелері: Анықталғаны, 2025 жылғы наурыз айында мектепке дейінгі мекемеде балалардың тамақтануы медицина қызметкерлері мен әкімшілік тарапынан тұрақты бақылауда. Осылайша сапалы әрі кәсіби тамақтандыру ұйымдастырылады.

Түскен өнімдердің сапасына, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру және сақтау жағдайларына бақылау жүргізіледі. Ас блогының қызметкерлері сырт киімдерін, бас киімдерін, сыртқы аяқ киімдерін және жеке заттарын жеке шкафтарға орналастырады. Жұмыс басталар алдында қызметкерлер медицина қызметкерінен қол терісінде іріңді аурулардың және респираторлық аурулардың бар-жоғын тексеруден өтеді. Келіп түскен өнімдерге кіріс бақылауын бас аспаз және қоймашы жүзеге асырады. Сапасыз белгілері бар, сондай-ақ сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары жоқ және таңбаланбаған өнімдер қабылданбайды. Тағам өнімдері өндіруші белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдеріне сәйкес сақталады.

Шешім: 2025 жылғы наурыз айында мекемедегі тамақтану сапасы 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 төрайым

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

28.03.2025г.

Комиссия в составе:

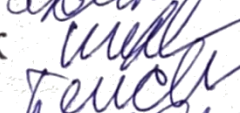
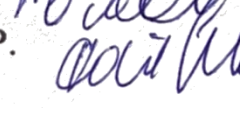
Есекеева А.Т.. — медицинский работник;
Шектыбаева А.К — родительница;
Беисова А.А. - — родительница;
Өмірзақ Ж С. — родительница;
Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета
составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в учреждении.

Вопросы контроля:

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

Итоги проведения контроля: Выявлено, что в марте месяце 2025 года питание детей в дошкольном учреждении находится под постоянным контролем со стороны медицинских работников и администрации. Таким образом, организовано качественное и профессиональное питание. Ведется контроль за качеством поступившей продукции, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки и хранения. Сотрудники пищеблока верхнюю одежду, головные уборы, уличную обувь и личные вещи размещают в индивидуальные шкафы. Перед началом работы сотрудники проходят проверку у медицинского работника на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и респираторных заболеваний. Входной контроль поступившей продукции осуществляют шеф-повар и кладовщик. Продукция с признаками некачественности, а также не имеющая документов, подтверждающих качество и безопасность, и без маркировки не принимается. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными производителем.

Решение: качество питания в учреждении в марте месяце 2025 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**

30.04.2025 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

осы актіні мекемеде СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылау.
2. Күнделікті мәзірдің дұрыс жасалуын тексеру.
3. Дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкестігі.

Бақылау нәтижелері: Анықталғаны, мекеменің ас блогы қажетті технологиялық, тоңазытқыш және жуу жабдықтарымен қамтамасыз етілген. Барлық технологиялық және тоңазытқыш жабдықтар жарамды күйде. Технологиялық жабдықтарды пайдалану кезінде тағам шикізаты мен дайын өнімдердің жанасуына жол берілмейді. Балалардың нақты тамақтану рационы бекітілген үлгілік мәзірге сәйкес келеді. Тамақ қабылдау бойынша тағамдардың жалпы көлемі СанЕиН талаптарына сай. Дайындалған тағам көлемі бір реттік порция көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкес келеді. 24.04.2025 ж. балабақшада 53 бала . Мәзір-раскладқаға сәйкес түскі асқа порциялық балық котлеті (70 г) дайындалды. Үлкен топтағы балаларға арналған 10 порцияны өлшеу кезінде жалпы салмағы 705 г болды. 22.04.2025 ж. балабақшада 54 бала болды. Мәзір-раскладқаға сәйкес кешкі асқа «Корольдік ватрушка» дайындалды. 10 порцияны өлшеу кезінде жалпы салмағы 2005 г болды. Үшінші тағамды дәрумендендіру талапқа сай жүргізіліп, журналда белгіленеді.

Шешім: 2025 жылғы сәуір 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

30 апреля 2025г.

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 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. 24.04.2025г. в детском саду присутствовало 228 ребенка. 53 Согласно меню-раскладке на обед приготовлена порционно рыбная котлета (70гр.). При взвешивании 10 порций готового блюда для детей старшего возраста вес составил 705гр. 22.04.2025г. в детском саду присутствовало 54 детей. 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 2025 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**

30.05.2025 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

2025 жылғы мамыр айында СанПиН талаптарының сақталуы бойынша осы актіні жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Ас блогындағы санитариялық-эпидемиологиялық режимнің сақталуы.
2. Тағам дайындау сапасын бақылау.
3. Дайын өнімді органолептикалық бағалау.

Бақылау нәтижелері:

Тексеру барысында санитариялық-эпидемиологиялық режим сақталғаны анықталды.

Тағам дайындау процесі технологиялық карталарға сәйкес жүзеге асырылады. Дайын өнімнің органолептикалық бағасы (сыртқы түрі, дәмі, түсі, иісі) талаптарға сәйкес келеді.

Бұзушылықтар анықталған жоқ.

Шешім: 2025 жылғы мамыр айында мекемедегі тамақтану 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 төрайымы

АКТ
по результатам работы бракеражной комиссии

30.05.2025г.

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 мае 2025г.

Вопросы контроля:

1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.
2. Контроль качества приготовления пищи.
3. Органолептическая оценка готовой продукции.

Итоги проведенного контроля:

В ходе проверки выявлено, что санитарно-эпидемиологический режим соблюдается.

Процесс приготовления пищи осуществляется строго по технологическим картам.

Органолептическая оценка готовой продукции соответствует требованиям (внешний вид, вкус, цвет, запах — в норме). Нарушений не выявлено.

Решение: качество питания в учреждении в мае 2025 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