

Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

26.09.2025 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

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

Бақылау нәтижелері:

Тексеру барысында ас блогының жабдықтары мен санитариялық-гигиеналық жағдайы жақсы күйде екені анықталды. Тағам дайындауға және топтарда тамақ ішуге арналған ыдыстар жеткілікті мөлшерде бар, қажет болған жағдайда (бұзылу, сапасының төмендеуі) олар уақытылы ауыстырылып, жаңадан сатып алынады.

Тағам өнімдерін сақтау талаптары сақталады, контейнерлер, сөрелер және тұғырлар жеткілікті. Өнімдерді сақтау кезінде тауарлық көршілестік қағидалары сақталады.

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

Тәрбиешілер үшін дайын өнімді беру кестесі, сондай-ақ балалардың жасына сәйкес порция нормалары (граммен) көрсетілген ақпарат орналастырылған.

Тағам өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитариялық-гигиеналық нормалар сақталады. Білім беру ұйымына тағам өнімдері мен шикізат олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болған жағдайда ғана қабылданады.

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

26.09.2025г.

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 2025г.

Итоги проведенного контроля:

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.

Файзуллина М.Р.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Ясюк Н.П.

Алиева Ф.А.

Бракераждық комиссия жұмысының нәтижелері бойынша АКТ

31.10.2025 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

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

Бақылау сұрақтары:

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

Бақылау нәтижелері:

2025 жылғы қазан айында дайындалған тағам көлемі бір реттік порция көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкес келеді. 10.10.2025 ж. мәзірге сәйкес тексеру жүргізілді. Қатысқан балалар саны 35. Түскі асқа берілген тағамдар (сарымсақ қосылған өсімдік майындағы қызылша салаты, ет-сүйек сорпасындағы рассольник қаймақпен, тары жармасымен және томат тұздығымен ет котлеті, кептірілген жемістер компоты, бидай және қара бидай наны) белгіленген шығым нормасына сәйкес келді. Дайын 10 порция котлеттің салмағы 606 г болды, бұл 3-6 жас аралығындағы балалар үшін белгіленген нормаға сәйкес. Тағам таратуға жіберілді, дайындау технологиясында бұзушылықтар анықталған жоқ.

Тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімдері сақталады. Комиссия келесі өнімдердің мерзімдерін тексерді: жарылған ұнтақталған бұршақ (20 ай), қарақұмық жармасы (15 ай), «МИЛХ» ЖШС сүті (6 ай), «Да-да» шырыны (24.05.2026 ж. дейін).

Балалардың нақты тамақтану рационы бекітілген мәзірге сәйкес келеді. Тамақ қабылдау бойынша тағамдардың жалпы көлемі СанЕиН талаптарына сай.

Шешім: 2025 жылғы қазан айында мекемедегі тамақтану сапасы СанЕиН талаптарына сәйкес келеді.

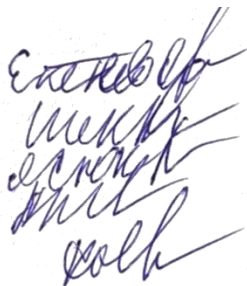
Есекеева А.Т.

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

31.10.2025г.

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 2025г.

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 2025г. объем приготовленного питания соответствует объему разовых порций и количеству воспитанников согласно меню на 10.10.2025г. Количество присутствующих детей 35. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда. 10 порций готовых биточков 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 гороха, гречневой крупы, молока «МИЛХ» и сока «Да-да».

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

28.11.2025 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 2025 жылғы қараша айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Санитарлық-эпидемиологиялық режимнің сақталуы.
2. Тағам блогының қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтау.
3. Дайын тағамдардың шығымын тексеру.

Бақылау нәтижелері:

2025 жылғы қараша айында тағам блогында санитарлық-эпидемиологиялық режим сақталды. Тағам блогының қызметкерлері жеке гигиена ережелерін сақтайды.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных документах. Готовая пища выдается после снятия проб бракеражной комиссией.

13.11.2025 ж. түскі асқа мәзірге сәйкес балық котлеттері дайындалды. Порция массасы: 2-3 жас аралығындағы балаларға 60 г, 3-5 жас аралығындағы балаларға 70 г. Дайындау технологиясы толық сақталған.

Шешім: 2025 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

28.11.2025 г.

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 2025г.

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. Сотрудники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, проходят осмотр у медицинского работника.

Готовая пища выдается после снятия проб бракеражной комиссией. 13.11.2025г. на обед согласно меню приготовлены котлеты рыбные. Порционная масса блюда для детей в возрасте от 2 до 3 лет 60гр., от 3-5лет 70гр. Процесс приготовления организован в соответствии с технологической документацией.

Решение: качество питания в учреждении в ноябре 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 бойын АКТ

26.12.2025 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 2024 жылғы желтоқсан айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

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

Бақылау сұрақтары:

1. Тамақ өнімдерінің тәрбиеленушілердің негізгі қоректік заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін бақылау.
2. Дайын тағамның органолептикалық бағасы.
3. Дайындалған тамақ көлемінің порция көлеміне және балалар санына сәйкестігі.

Бақылау нәтижелері:

2025 жылғы желтоқсан айында негізгі өнімдердің мөлшері сақталды. Дайын тағамдарды дайындау технологиялық карталарға сәйкес жүргізіледі. Дайын тағамның сапасы органолептикалық әдіспен бағаланады.

09.12.2025 ж. түскі асқа мәзірге сәйкес ет котлеті картоп пюресімен дайындалды. Порция массасы: 2-3 жас аралығындағы балаларға 50 г, 3-5 жас аралығындағы балаларға 60 г. 10 порцияны 3-5 жас аралығындағы балалар үшін өлшегенде жалпы салмақ 710 г болды.

Шешім: 2025 жылғы желтоқсан 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

26.12.2025г.

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 декабре 2025г.

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 2025г. 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.

09.12.2025г. на обед согласно меню приготовлена мясная котлета с картофельным пюре.

Порционная масса котлеты для детей в возрасте от 2-3 лет 50гр., от 3-5 лет 60гр. 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-ми лет общая масса составила 710 гр., что соответствует среднему порционному весу.

Решение: качество питания в учреждении в декабре 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**

30.01.2026 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 2026 жылғы қаңтар айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Санитарлық-эпидемиологиялық режимді сақтау.
2. Негізгі өнімдердің мөлшерін сақтау.
3. Дайын тағамның органолептикалық бағасы.

Бақылау нәтижелері:

Пищевый блоктың тазалығы бекітілген кестеге сәйкес жүргізіледі. Тамақ өнімдері арнайы бөлінген көлікте жеткізіледі. Өнімдерді таситын ыдыс таза және белгіленген.

Қызметкерлер арнайы киім (халат, қолғап) пайдаланады. Негізгі өнімдердің мөлшері сақталады.

Дайын өнімнің сапасын бақылау әр тағам түріне арналған технологиялық карталардың бар-жоғына тексеруден басталады. Дайындау технологиялық карталарға сәйкес жүргізіледі, онда тағам рецептурасы мен технологиясы көрсетілген. Жаңа әзірленген тағамдарды дайындау процесінде де қауіпсіздік пен тағамдық құндылық қамтамасыз етіледі.

23.01.2026 ж. балабақшада 52 бала. Түскі асқа мәзірге сәйкес ет биточкалары дайындалды. 3-6 жас аралығындағы балаларға арналған 10 биточканың жалпы салмағы 0,707 кг, бұл бір балаға 70 г нормасына сәйкес келеді.

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

Шешім: 2026 жылғы қаңтар 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 төрайымы

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

30.01.2026г.

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 2026г.

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.

23.01.2026г. присутствовало в саду 52 чел. По меню на обед: биточки мясные. Общий вес 10 шт. для детей в возрасте от 3-х до 6-ти лет составил 0.607 кг., что соответствует норме на одного ребенка 60гр.

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

Решение: качество питания в учреждении в январе месяце 2026 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**

27.02.2026 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 2026 жылғы ақпан айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Тамақ өнімдерінің физиологиялық қажеттіліктерге сәйкестігін бақылау.
2. Өнімдерді сақтау үшін бөлменің жарамдылығы мен сақтау шарттарын тексеру.
3. Санитарлық-эпидемиологиялық режимді сақтау.

Бақылау нәтижелері:

2026 жылғы ақпан айында тамақтануды ұйымдастыруға қатысты бақылау құжаттары СанЕиН «Халықтың қоғамдық тамақтандыру объектілеріне санитарлық-

эпидемиологиялық талаптар» стандарттарына сәйкес жүргізіледі, атап айтқанда: дайын

тағамды бракераж журналы, тез бұзылатын өнімдерді бракераж журналы,

қызметкерлердің гигиеналық журналы, рационды бақылау ведомостері.

Балабақшада 20 күндік мәзір жасалған, 5 рет тамақтану және бөлек кешкі ас, балабақша рецептура жинағына сәйкес. Технологиялық картотека жаңартылған.

Құрғақ өнімдерді сақтау қоймасы температура мен ылғалдылықты өлшейтін құрылғымен

жабдықталған және стандартқа сәйкес. Суық және технологиялық жабдықтар дұрыс

жұмыс істейді. Барлық тоңазытқыштар температура режимін бақылау үшін

термометрлермен жабдықталған. Бөлмелер тазалығы кестеге сәйкес жүргізіледі.

Пищеварулық санитарлық жағдайы СанЕиН нормаларына сай.

Шешім: 2026 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 төрайымы

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

27.02.2026г.

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 2026г. 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 20-ти дневное меню с 5-ти разовым питанием с отдельным ужином по сборнику рецептур для дошкольного питания. Картотека технологических карт обновлена.

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 2026 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

27.03.2026 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 2026 жылғы наурыз айында СанЕиН талаптарының сақталуын тексеру фактісі бойынша жасады.

Бақылау сұрақтары:

1. Тамақ өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылау.
2. Пищевблок қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтау.
3. Өнімдердің жарамдылық мерзімдерін және тағам дайындау сапасын бақылау.

Бақылау нәтижелері: Наурыз айында балалар тамақтануы балабақшада медициналық қызметкерлер мен әкімшілік тарапынан тұрақты бақылауда болды. Кіріс өнімдерінің сапасы, олардың тасымалдануы, жеткізілуі, түсірілуі және сақтау жағдайлары бақыланады. Аспаздық блок қызметкерлері жеке гигиенаны сақтайды және медициналық тексеруден өтеді. Кіріс өнімдерін бақылау бас аспаз және қойма меңгерушісі арқылы жүргізіледі. Сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары жоқ, белгіленбеген өнімдер қабылданбайды. Барлық азық-түлік өнімдері өндіруші белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдеріне сәйкес сақталады.

Шешім: 2026 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 төрайымы

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

27.03.2026г.

Комиссия в составе:

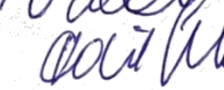
Есекеева А.Т.. — медицинский работник;
Шектыбаева А.К — родительница;
Беисова А.А. - — родительница;
Өмірзақ Ж С. — родительница;
Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета
составили настоящий акт по факту соблюдения требований СанПиН в учреждении.

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. Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанный с их транспортировкой, доставкой, разгрузкой и условиями хранения. Сотрудники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, перед началом работы проходят осмотр на наличие 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. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

Решение: качество питания в учреждении в марте месяце 2026 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

БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫС ҚОРЫТЫНДЫСЫ БОЙЫНША АКТ

17.04.2026 ж.

Комиссия төрағасы:

Ишбулдина Г.Н. – меңгеруші міндетін атқарушы

Комиссия мүшелері:

Саутпаева К.А. – Қамқоршылық кеңесінің төрайымы, бракераж комиссиясының мүшесі;

Есекеева А.Т. – бракераж комиссиясының мүшесі, диеталық мейіргер;

Шектыбаева А.К. – ата-ана;

Файзуллина М.Р. – кәсіподақ комитетінің төрайымы.

Күн тәртібі:

1. Комиссия құрамымен таныстыру. Дайын тағамның сапасын бақылау нәтижелері.
2. Дайын өнімді өндірудің барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуы.
3. Тамақ өнімдерін сақтаудың санитариялық-гигиеналық жағдайлары.

Отырыстың барысы:

Бірінші мәселе бойынша комиссия төрағасы Ишбулдина Г.Н. сөз сөйлеп, бракераж комиссиясының құрамымен таныстырды. Сондай-ақ дайын тағамға бракераж жүргізу (сынама алу) туралы ақпарат берді. Оның айтуынша, күн сайын берілетін әрбір дайындалған тағам партиясының сапасы органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығымы, беру температурасы) бағаланады. Тағамға бракераж әрбір жаңа дайындалған партияны тарату басталғанға дейін жүргізіледі.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

1. Бракераж комиссиясының мүшелері тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына берілген бағаларды органолептикалық бағалау журналына тұрақты түрде енгізіп, комиссия мүшелерінің қолдарымен рәсімдеп отырсын.

Орындау мерзімі: тұрақты түрде

Орындаушылар: бракераж комиссиясының мүшелері

Екінші мәселе бойынша диеталық мейіргер Есекеева А.Т. сөз сөйлеп, дайын өнімді өндірудің барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуы туралы баяндады. Ол шикізатты технологиялық салу, технологиялық процесті жүргізу (температуралық режим мен уақыт), жылумен өңдеу кезеңдерінің реттілігі белгіленген нормалар мен талаптарға сәйкес келетінін хабарлады.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

1. Диеталық мейіргер Есекеева А.Т. жұмыс күні бойы тағамды дайындау процесі мен порциялық тағамдарды күн сайын бақылауда ұстасын.

Орындау мерзімі: тұрақты түрде

Орындаушы: Есекеева А.Т.

Үшінші мәселе бойынша Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Саутпаева К.А. сөз сөйлеп, тамақ өнімдерін сақтаудың санитариялық-гигиеналық жағдайларының сақталуы туралы хабарлады. Ол тамақтандыру блогында тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталатынын айтты. Төмендегі құжаттамалар тұрақты түрде жүргізіледі:

- Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы;
- Тамақ өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы журналы;
- Тамақтандыру блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

1. Бракераж комиссиясының төрағасы Ишбулдина Г.Н. тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналының, тамақ өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы журналының және тамақтандыру

блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналының дұрыс әрі уақытылы
толтырылуын тұрақты түрде бақыласын.

Орындау мерзімі: тұрақты түрде

Орындаушы: Ишбулдина Г.Н.

Бракераж комиссиясының төрағасы:

Ишбулдина Г.Н. _____

Комиссия мүшелері:

Саутпаева К.А. _____

Есекеева А.Т. _____

Шектыбаева А.К. _____

Файзуллина М.Р. _____

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

17.04.2026г.

Председатель комиссии: Ишбулдина Г.Н. И.о.заведующей

Члены комиссии: Саутпаева К.А председатель Попечительского совета родителей, член бракеражной комиссии

Есекеева А.Т член бракеражной комиссии, диетическая сестра

Шектыбаева А.К — родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

Повестка дня:

1. Ознакомление с составом комиссии. Результаты контроля за качеством готовой пищи.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Ишбулдину Г.Н., председателя бракеражной комиссии, она познакомила с составом бракеражной комиссии. Так же ею была предоставлена информация о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы). Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих выдаче, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

РЕШИЛИ:

1. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, оформлять подписями членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: члены бракеражной комиссии

По второму вопросу слушали Есекееву А.Т диетсестру, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

РЕШИЛИ:

1. Есекеевой А.Т диетсестре, ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: Есекеева А.Т

По третьему вопросу слушали председателя Попечительского совета Сутпаеву К.А о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания. Она сообщила, что санитарно - гигиенические требования к хранению продуктов

питания на пищеблоке соблюдаются. Постоянно ведётся следующая документация:

- Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.
- Журнал ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции.
- Журнал результатов осмотра работников пищеблока.

РЕШИЛИ:

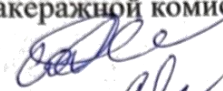
1. Ишбулдиной Г.Н. председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнала ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции и журнала результатов осмотра работников пищеблока.

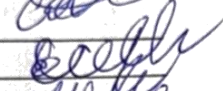
Срок исполнения: постоянно

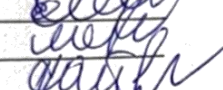
Исполнители: Ишбулдина Г.Н.

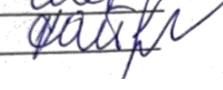
Председатель бракеражной комиссии: Ишбулдина Г.Н. 

Члены комиссии:

Саутпаева К.А. 

Есекеева А.Т. 

Шектыбаева А.К. 

Файзуллина М.Р. 

БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫ ЖҰМЫСЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫ БОЙЫНША АКТ

22.05.2025 ж.

Комиссия төрағасы:

Ишбулдина Г.Н. – меңгеруші міндетін атқарушы.

Комиссия мүшелері:

Саутпаева К.А. – Қамқоршылық кеңесінің төрайымы, бракераж комиссиясының мүшесі;

Есекеева А.Т. – диеталық мейірбике, бракераж комиссиясының мүшесі;

Шектыбаева А.К. – ата-ана;

Файзуллина М.Р. – кәсіподақ комитетінің төрайымы.

Күн тәртібі:

1. Топтардағы функционалдық міндеттердің бөлінуіне бақылау жүргізу.
2. Азық-түлік өнімдерінің жеткізілуін бақылау.

Отырыстың барысы:

Бірінші мәселе бойынша диеталық мейірбике Есекеева А.Т. сөз сөйлеп, қатысушыларды топтардағы функционалдық міндеттердің бөлінуін бақылау нәтижелерімен таныстырды.

Тексеру нәтижесінде төмендегілер анықталды:

Балабақшада балаларды тамақтандыру әрбір жас тобының күн тәртібін қатаң сақтай отырып ұйымдастырылады.

Педагогтер топтардағы балалардың тамақтануын ұйымдастыру жұмысы тәрбиешінің басшылығымен жүргізілетінін және оның төмендегідей міндеттерді қамтитынын жақсы түсінеді:

- тамақтануға дайындық кезінде және тамақ ішу барысында қауіпсіз жағдай жасау;
- балалардың тамақтану кезінде мәдени-гигиеналық дағдыларын қалыптастыру.

Осыған байланысты барлық жас топтарында тәрбиешілер балалардың тамақтануын ұйымдастыру үшін қажетті жағдайларды жасаған.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Осы мәселе бойынша тәрбиеленушілердің отбасыларымен өзара жұмысты жалғастыру.

Орындалу мерзімі: тұрақты түрде.

Жауаптылар: барлық жас топтарының тәрбиешілері.

Екінші мәселе бойынша диеталық мейірбике Есекеева А.Т. сөз сөйлеп, азық-түлік өнімдерінің жеткізілуіне жүргізілген бақылау нәтижелеріне талдау жасады.

Тағам дайындау блогында қызметкерлердің жеке бас гигиенасы талаптарын сақтау үшін барлық қажетті жағдайлар жасалған (сабын, сүлгі және т.б. бар).

Балабақшада балалардың тамақтануы кезінде қолайлы эмоционалдық ахуал қалыптастырылған. Балалар қажетті ыдыс-аяқпен қамтамасыз етілген. Үстелдер мен орындықтар балалардың бой ерекшеліктеріне сәйкес келеді және таңбаланған.

Тәрбиешілер балалардың тамақтануын ұйымдастыруға басшылық жасайды: дұрыс отыруын, үстел басындағы тәртібін бақылайды, ұсынылған тағамдардың атауларын айтып отырады. Балалар майлықтарды пайдалануға және тамақтан кейін алғыс айтуға дағдыланған.

Сонымен қатар тәрбиешілер ас құралдарын дұрыс пайдалану ережелеріне көбірек көңіл бөлуі қажет.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Балабақшадағы тамақтануды ұйымдастыру мәселесін ата-аналар жиналыстары, кеңестер, ақпараттық папкалар және ата-аналар бұрыштары арқылы жүйелі түрде насихаттау.

Орындалу мерзімі: тұрақты түрде.

Жауапты: Есекеева А.Т.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Бракераж комиссиясының төрайымы Ишбулдина Г.Н. тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналының, азық-түлік өнімдерінің тұтыну

нормаларының орындалуын бақылау ведомосының және ас блогы қызметкерлерін медициналық тексеру нәтижелері журналының дұрыс әрі уақытылы толтырылуын тұрақты бақылауда ұстасын.

Орындалу мерзімі: тұрақты түрде.

Жауапты: Ишбулдина Г.Н.

Бракераж комиссиясының төрағасы:

Ишбулдина Г.Н. _____

Комиссия мүшелері:

Саутпаева К.А. _____

Есекеева А.Т. _____

Шектыбаева А.К. _____

Файзуллина М.Р. _____

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

22.05.2025 г.

Председатель комиссии: Ишбулдина Г.Н. И.о.заведующей

Члены комиссии: Саутпаева К.А председатель Попечительского совета родителей, член бракеражной комиссии

Есекеева А.Т член бракеражной комиссии, диетическая сестра

Шектыбаева А.К — родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

Повестка дня:

1.Контроль распределения функциональных обязанностей на группах.

2.Контроль доставки продуктов питания.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Есекееву А.Т медицинскую сестру, в своем выступлении она ознакомила присутствующих с результатами контроля распределения функциональных обязанностей на группах.

По результатам проверки установлено следующее.

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Педагоги понимают, что работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми. Поэтому во всех возрастных группах воспитателями созданы условия для организации питания.

РЕШИЛИ:

Продолжать вести работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: воспитатели всех возрастных групп

По второму вопросу также выступила Есекеева А.Т диетсестра. В своем выступлении она провела анализ контроля доставки продуктов питания на группы.

На пищеблоке созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, и т.п.). В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами.

РЕШИЛИ:

Систематически освещать вопрос организации питания в детском саду через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: Есекеева А.Т

РЕШИЛИ:

Ишбулдиной Г.Н. председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнала ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции и журнала результатов осмотра работников пищеблока.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: Ишбулдина Г.Н.

Председатель бракеражной комиссии: Ишбулдина Г.Н.

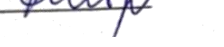
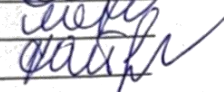
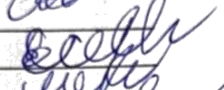
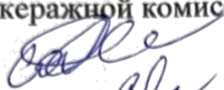
Члены комиссии:

Саутпаева К.А.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Файзуллина М.Р.



БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫ ЖҰМЫСЫНЫҢ НӘТИЖЕСІ БОЙЫНША АКТ

17.07.2026 ж.

Комиссия төрағасы:

Ишбулдина Г.Н. – меңгеруші міндетін атқарушы.

Комиссия мүшелері:

Саутпаева К.А. – Ата-аналар қамқоршылық кеңесінің төрайымы, бракераж комиссиясының мүшесі;

Есекеева А.Т. – бракераж комиссиясының мүшесі, диеталық мейірбике;

Шектыбаева А.К. – ата-ана;

Файзуллина М.Р. – кәсіподақ комитетінің төрайымы.

Күн тәртібі:

1. Комиссия құрамымен таныстыру. Дайын тағам сапасын бақылау нәтижелері.
2. Дайын өнімді өндірудің барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуы.
3. Тағам өнімдерін сақтаудың санитариялық-гигиеналық жағдайлары.

Отырыстың барысы:

Бірінші мәселе бойынша бракераж комиссиясының төрайымы Ишбулдина Г.Н. тыңдалды. Ол бракераж комиссиясының құрамымен таныстырды. Сонымен қатар дайын тағамға бракераж жүргізу (сынама алу) туралы ақпарат берді. Оның айтуынша, күн сайын таратылатын әрбір дайындалған тағам партиясының сапасы органолептикалық көрсеткіштері бойынша (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығымы және беру температурасы) бағаланады. Дайын тағамға бракераж әрбір жаңадан дайындалған партияны тарату басталғанға дейін жүргізіледі.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

1. Бракераж комиссиясының мүшелері тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына берілген бағаларды органолептикалық бағалау журналына тұрақты түрде енгізіп, комиссия мүшелерінің қолдарымен рәсімдеуді жалғастырсын.

Орындау мерзімі: тұрақты түрде.

Жауаптылар: бракераж комиссиясының мүшелері.

Екінші мәселе бойынша диеталық мейірбике Есекеева А.Т. тыңдалды. Ол дайын өнімді өндірудің барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуы туралы хабарлады. Оның айтуынша, шикізатты технологиялық салу, технологиялық процесті жүргізу (температуралық режимі мен уақыты), жылумен өңдеу кезеңдерінің реттілігі қолданыстағы нормалар мен талаптарға сәйкес келеді.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

1. Диеталық мейірбике Есекеева А.Т. күн сайын жұмыс күні бойы тағам дайындау процесі мен порциялық тағамдардың сапасын бақылауды жүзеге асырсын.

Орындау мерзімі: тұрақты түрде.

Жауапты: Есекеева А.Т.

Үшінші мәселе бойынша Ата-аналар қамқоршылық кеңесінің төрайымы Саутпаева К.А. тыңдалды. Ол тағам өнімдерін сақтау кезінде санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуы туралы хабарлады. Оның айтуынша, ас блогында тағам өнімдерін сақтауға қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар толық сақталған. Тұрақты түрде төмендегі құжаттар жүргізіледі:

- Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы;
- Тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосының журналы;
- Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

1. Бракераж комиссиясының төрайымы Ишбулдина Г.Н. тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналының, тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы журналының және ас блогы

қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналының дұрыс әрі уақтылы толтырылуын тұрақты түрде бақылауды қамтамасыз етсін.

Орындау мерзімі: тұрақты түрде.

Жауапты: Ишбулдина Г.Н.

Бракераж комиссиясының төрағасы:

Ишбулдина Г.Н. _____

Комиссия мүшелері:

Саутпаева К.А. _____

Есекеева А.Т. _____

Шектыбаева А.К. _____

Файзуллина М.Р. _____

АКТ по результатам работы бракеражной комиссии

17.07.2026г.

Председатель комиссии: Ишбулдина Г.Н. И.о.заведующей

Члены комиссии: Саутпаева К.А председатель Попечительского совета родителей, член бракеражной комиссии

Есекеева А.Т член бракеражной комиссии, диетическая сестра

Шектыбаева А.К — родительница;

Файзуллина М.Р.- председатель профсоюзного комитета

Повестка дня:

4. Ознакомление с составом комиссии. Результаты контроля за качеством готовой пищи.
5. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции.
6. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Ишбулдину Г.Н.председателя бракеражной комиссии, она ознакомила с составом бракеражной комиссии. Так же ею была предоставлена информация о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы). Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих выдаче, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

РЕШИЛИ:

2. Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, оформлять подписями членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: члены бракеражной комиссии

По второму вопросу слушали Есекееву А.Т диетсестру, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

РЕШИЛИ:

Есекеевой А.Т диетсестре, ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: Есекеева А.Т

По третьему вопросу слушали председателя Попечительского совета Саутпаеву К.А о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения продуктов питания. Она сообщила, что санитарно - гигиенические требования к хранению продуктов питания на пищеблоке соблюдаются. Постоянно ведётся следующая документация:

- Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.
- Журнал ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции.
- Журнал результатов осмотра работников пищеблока.

РЕШИЛИ:

2. Ишбулдиной Г.Н. председателю бракеражной комиссии, регулярно контролировать заполнение журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнала ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции и журнала результатов осмотра работников пищеблока.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: Ишбулдина Г.Н.

Председатель бракеражной комиссии: Ишбулдина Г.Н.

Члены комиссии:

Саутпаева К.А.

Есекеева А.Т.

Шектыбаева А.К.

Файзуллина М.Р.