

«БЕКІТЕМІН»
Қостанай облысы әкімдігі білім
басқармасының «Қостанай қаласы білім бөлімінің №8
бөбекжайы» КМҚК
менгерушісі
Берсугурова З.К.



Акт проверки бракеражной комиссии №3
от 12.03.2025г

Комиссия в составе:

1. Председателя комиссии: Берсугуровой З.К.

2. Членов комиссии:

Кильтаева А.И.

Бимельдина Е.Ю

Кушталь Н.В

председатель попечительского совета Юносова М.И.

Составили настоящий акт о проверке качественного приготовления пищи в КГКП «Ясли-сад №8». При проверке выяснилось, что норма закладки продуктов первых и вторых блюд выдержана, продукция свежая, разнообразная, продукты хранятся правильно. Акт составлен в 9ч. 15м

Председатель комиссии :

Заместитель председателя :

Члены комиссии:

 Берсугуровой З.К.
 Бимендина Е.Ю.
 Кильтаева А.И.
 Юносова М.И.
 Кушталь Н В

ПРОТОКОЛ №3
Заседания бракеражной комиссии КГКП «Ясли-сад №8»

12.03.2025 г

Присутствовало: 5 человек

Председатель комиссии: Берсугурова З.К. заведующая

Члены комиссии:

Кильтаева А.И. диетическая сестра

Бимендина Е.Ю. бухгалтер

Кушталь Н.В. шефповар

Юносова М.И. Председатель попечительского совета

Приглашенные: 0

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Соблюдение требований на Сан-ПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования).
Качество питания воспитанников.
3. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Кушталь Н.В. шеф повара, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Решили:

1. Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

Исполнители: Кушталь Н.В. Кильтаева А.И.

По второму вопросу слушали Кильтаеву А.И., диетсестру, о соблюдении требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования). Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд высокая. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий с промежутком менее чем 2 дня не встречается.

Решили:

1. Строго соблюдать требования Сан-ПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Кильтаева А.И.

По третьему вопросу слушали председателя Попечительского совета Юносову М.И. о технологической закладке сырья, ведение технологического процесса (температура и время), соблюдении санитарно-гигиенических условий, хранения продуктов питания, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Товарное соседство и хранение продуктов питания на пищеблоке соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

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

шили:

1. Берсугуровой З.К. 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

Исполнитель: Берсугурова З.К.

председатель бракеражной комиссии
лены бракеражной комиссии:

Берсугурова З.К.

Юносова М.И.

Бимендина Е.Ю.

Кильтаева А.Е.

Кушталь Н.В.

