

**АКТ Бракеражной комиссии
от 30.09. 2024г.
совместно с представителями родительского комитета**

Цель: проверка качества приготовления ужина и сбора контрольного блюда. (хранение) Проведена проверка кухни КГКП «Детского сада «Тополёк». В пищеблоке имеется кухонная посуда, разделочный инвентарь с маркировкой и используется по назначению. А также находятся холодильные камеры, в которых хранятся скоропортящиеся продукты, где соблюдается товарное соседство, а также хранятся контрольные блюда. Имеются банки завтрака, обеда, ужина где указана дата, время. Банки закрываются плотной закручивающей крышкой. На ужин приготовлены блюда в соответствии с меню, утвержденным заведующей Исабаевой Ф.К

Бракеражная комиссия для оценки состояния и качества питания в составе:

Завхоз – Демченко А.Л.,

Диет сестра - Романенко Н.П.,

Председатель профсоюза - Кумашева Н.Т. ,

Член родительского комитета - Курмангалиева А.Б..

30.09.2024 года провели проверку работу пищеблока.

В меню на ужин

Сливочно-сырный суп с овощами

Чай с сахаром

Хлеб белый пшеничный

Родители сняли пробу со сливочно – сырного супа. Суп был ароматный, овощи нарезаны мелким кубиком форма сохранена, в меру посолен, наваристый, имел насыщенный сливочно - сырный вкус. Чай золотисто - коричневого цвета, в меру сладкий. Объем порции соответствует норме в меню.

Рекомендации:

1. Вести ежедневный контроль, за соответствием меню готовой продукции.
2. Продолжать контроль, за соблюдением санитарно – гигиенических требований.

Заведующая

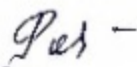
КГКП «Детский сад «Юнона»



 Исабаева Ф.К.

Члены комиссии:

Диетсестра



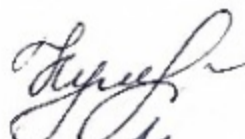
Романенко Н.П.

Медсестра



Галуза Т.В.

Председатель профсоюзного комитета



Кумашева Н.Т.

Председатель родительского комитета



Курмангалиева А.Б.

Акт Бракеражной комиссии

от 16.12.2024г.

совместно с представителем родительского комитета

Цель: Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. В пищеблоке имеется кухонная посуда, разделочный инвентарь с маркировкой и используется по назначению. Моечные (производственные) вана на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в ванне и просушивают в перевернутом виде на стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола. Санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям. Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен.. А также находятся холодильные камеры, в которых хранятся скоропортящиеся продукты, где соблюдается товарное соседство, а также хранятся контрольные блюда. Суточные проба имеется в наличии, хранится в холодильнике в отдельных банках с закручивающимися крышками маркированные (1-2-3), где на банках пишется: дата и время сбора.

Мы, ниже подписавшиеся в составе комиссии: заведующей КГКП «Детского сада «Тополёк» Исабаева Ф.К., медсестры Галуза Т.В., представителя родительского комитета Курмангалиева Ж.Б., 16.12.2024 г. провели проверку работы пищеблока. Рекомендации:

1. Вести ежедневный контроль сбора суточных проб. 2. Следить за маркировкой посуды постоянно.

Заведующая
КГКП «Детский сад «Тополёк»



Исабаева Ф.К.

Члены комиссии:

Диетсестра

Медсестра

Председатель профсоюзного комитета

Председатель родительского комитета

Романенко Н.П.

Галуза Т.В.

Кумашева Н.Т.

Курмангалиева А.Б.

УТВЕРЖДАЮ

КГКП «Детский сад «Тополёк»
отдела образования Бородулихинского района
управления образования области Абай
Исабаева Ф.К.



Акт бракеражной комиссии

№ 1 от 08.01.2024 уч.г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель бракеражной комиссии:
Исабаева Ф.К. – руководитель;

Члены бракеражной комиссии:

Галуза Т.В. – медсестра;

Демченко А.Л. – завхоз;

Методист: Кузнецова О.В.

Клещенко А.А. – член родительского комитета

Провели проверку кухни ОО КГКП «Детский сад «Тополёк»
В помещении пищеблока имеется достаточное количество посуды, необходимой для приготовления пищи, обработка которой происходит ручным способом в ванной согласно инструкции. Кроме того, имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств.

Суточная проба готовой продукции хранится в двух холодильниках. В холодильнике соблюдается соседство продуктов, а также имеется градусник для соблюдения температурного режима в нем. Разделочные доски, столы и ножи промаркированы. Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное, имеется инвентарь для уборки помещения пищеблока.

Калькуляция всех приготовленных блюд соблюдена.
Вкусовые качества приготовленных блюд удовлетворительные.