

Бракеражды комиссияның тексеру нәтижелері туралы

№5 хаттамасы

Өткізілген күні: 2026 жылдың 16 наурыз

Қатысқандар саны: 7

Комиссия құрамында:

Комиссия төрайымы: балабақша меңгерушісі: М.М.Журтканова

балабақша медбекесі: Л.Р. Арстанова

балабақша аспазшысы: Т.А. Тым

балабақша құрылтайшысы: Д.С.Утегенова

Ата –ана құрамынан комиссия мүшелері:

Аманжол Аманжол
Дәрібай Аман Серікбайұлы

Күн тәртібі:

- 1.Балабақшаның асханасының санитарлық талаптарына сәйкестігі, тәрбиеленушілеріне берілетін ас мәзіріндегі тамақтың сапасы, дәмі туралы.
- 2.Медбикенің құжаттарының толтырылуы

Тыңдалды:

Күн тәртібіндегі мәселе бойынша медбике Л.Р. Арстанова сөз салды. Медбике Арстанова Л.Р. бракераждық журналдарының толтырылуы туралы, ас мәзірінің дайындалуы туралы айтып, көрсетіп өтті. Балабақша асханасының санитарлық тазалығы туралы айтып өтті. Әр тамақтанудан кейін тазалау жұмыстары жүргізіледі. Ата-аналар үшін күнделікті ас мәсірі туралы ақпарат, меңгерушімен бекітіліп отырады. Тамақты сақтауға арналған қоймаларды және тез бұзылатын өнімдерді сақтау үшін тоңазытқыш жабдықтарын көрсетіп өтті. Балалардың күнделікті тамақтану сапасы толықтай тексерілді.

Шешімі:

Комиссия мүшелері дайын тағамдар порцияларының массасы санитарлық талаптарға сәйкес келетіндігін, тамақтың дәмі мен сапасына « жақсы» деген баға берілгенін хабарлайды.

Комиссия төрағасы:

Хатшы:

М.М.Журтканова
К.Н.Куанышева

Ата –ана құрамынан комиссия мүшелерінің хаттамамен танысу парағы:

Аманжол Аманжол
Дәрібай Аман Серікбайұлы

Балаларды тамақтандырудың ұйымдастырылуын
актісі

« 16 » наурыз

Біз төменде қол қойған, «АйКүн» бөбекжай-балабақшасының бракераждық комиссия мүшелері ас үй жұмысының жағдайын және тағамдарды дайындау сапасын тексердік.

Ас мәзірі:

Таңғы ас/түскі ас/кешкі ас:

1 тағам сүйек сорпасы қосылған жасошым сорпасы
2 тағам қарақұмық қосылған сүйемі
3 тағам кептірілген жеміс компоты
салат түрлері қосылған көкөніс салаты

1. Ас үй қызметкерлерінің сыртқы түрі (Сан ЕжН талаптарына) сәйкестігі

сәйкес

2. Қолданылатын ыдыстардың, ас үй құрал-жарақтары мен технологиялық жабдықтардың жағдайы тақсир

3. Ас мәзірінің дайындалған күнге тамақ түрлерін жіктеп бөлудегі сәйкестігі тамаққа сәйкес

4. Негізгі азық –түлік өнімдерін сақтауға салу (ас мәзірі бойынша) тақсир сақталған

5. Тәуліктік сынамасының болуы- сынама бар

6. Тексеру тағамының рәсімделуі- бар

7. Дайын тағамның шығым салмағы- салмақтың нормасы сәйкес келеді

8. Салаттың әзірлік деңгейін органолептикалық бағалау нәтижесі сыртқы түрі тақсир қоюлығы норма

түсі бастан дәмді дәмді иісі керешет

8.1-тағамның әзірлік деңгейін органолептикалық бағалау нәтижесі сыртқы

түрі дәмді, тәбет ашарлық қоюлығы норма

Түсі бастан дәмді дәмді

Иісі керешет

9.2-тағамның әзірлік деңгейін органолептикалық бағалау нәтижесі сыртқы түрі тақпақ қоюлығы тақпақ, жұрнақ, ешсе
Түсі тақпақ, мөңгір дәмі дәмді
Иісі тақпақ

10.3-тағамның әзірлік деңгейін органолептикалық бағалау нәтижесі

Сыртқы түрі әдемі қоюлығы сұйық
Түсі мөңгір дәмі тәтті
Иісі көкешет, көш иісі

11. Азық-түліктердің тасымалдау, сақтау және іске асыру мерзімінің жағдайы

тамақтарын сыйқар

12. Қоймашының, медбикенің құжаттарының жағдайы

Комиссия тұжырымы мен

қорытындысы: Асхан тамақтарын сай мерзімдерін тамақтарыннан санаған, ас мөңгірсе сай, дәмді тақпақ. Медбикенің құжаттарын тексеріп, ұқсастық тамақтарын.

Ескертпелермен таныстым:

Аспаз: Тыныш Т. А.

Медбике Арстанова А. Р.

Бракераждық комиссия:

Асанжол Асанжол Әділханов Дәрібай Аман Серікбайұлы

