

ПРОТОКОЛ №3
Заседания бракеражной комиссии

КГКП «Ясли-сад № 7 акимата города Костаная

отдела образования акимата города Костаная» на 2024-2025 учебный год

01.04.2025 г.

Присутствовало: 5 человек

Председатель комиссии: Елекеева Л.Р. директор

Члены комиссии:

Виденчук Д.Г. председатель Попечительского совета родителей, член бракеражной комиссии

Исмакова Г.Б., член бракеражной комиссии, диетическая сестра

Комарова Д. В., член бракеражной комиссии, методист

Тюлюгенова Ж.К., член бракеражной комиссии, специалист по государственным закупкам

Повестка дня:

1. 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 заслушали: Исмакову Г.Б. диетическую сестру, о контроле качества готовой пищи в детском саду. По меню на 01.04.2025 года было: салат из моркови с растительным маслом - по вкусу сладковато-нежный, сочная, слегка хрустящая, ярко-оранжевого цвета; **на первое**- борщ со свежей капусты со сметаной на мкб- бульон прозрачный, с блеском жира на поверхности, насыщенный, густая, глубокий красно-бардовый цвет, с белыми вкраплениями сметаны; **на второе**-котлета мясная с отварным картофелем- котлета сочная, мясная, мягкая внутри, с румяной корочкой снаружи; картофель- отварен, нежным вкусом сливочного масла, мягкая, рассыпчатая: **третье**- компот из сухофруктов- напиток со вкусом кураги, коричневого цвета, сладкая в меру.

По меню требований выход, Выход блюд в яслях группах: салат- 40 гр., первого блюда - 180гр., выход второго блюда: 160гр.- 60гр. мясной котлеты, гарнир -100 гр., напиток- 160гр. Выход блюд по саду: сад-50 гр. первого блюда - 200гр., выход второго блюда: 180гр.- 80гр. мясной котлеты, гарнир -100 гр., напиток- 180гр. Масса порции должны соответствовать Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка». В ходе проверки установлено, что нормы порций в не которых группах не соответствуют установленным требованиям. Выявленные отклонения: салат из моркови фактический выход составляет 40 гр. в саду, вместо 50 грамм. Борщ со свежей капустой и со сметанной фактический выход составляет 185 гр. вместо 200гр., котлета с отварным картофелем выход составляет 170гр. вместо 180гр..

Температурный режим соблюдается

Вывод: обучить персонал точному соблюдению норм закладки, ввести регулярный контроль веса готовых порций перед подачей.

По второму вопросу: слушали Елекееву Л.Р., председателя бракеражной комиссии, в детском саду за качеством питания следят диетсестра Исмакова Г.Б и шеф-повар Мусина Э.К. Они контролируют процесс от поступления продуктов до подачи готовых блюд детям. Медицинская сестра и шеф-повар, кладовщик Кривопляс Э.Я. принимают продукты, проверяют их качество, сроки годности и условия хранения. Если

что то вызывает сомнения, продукт не принимают. Каждый вид продуктов обрабатывается на отдельных досках и ножами. Повар точно соблюдает технологическую карту, закладывает продукты по меню требованию, тушит, варит, запекает, следит за температурой и временем приготовления. Все делается так, чтобы еда была не только вкусной, но и полезной для детей. Медицинской сестрой тщательно контролируется качество блюд, Пробует на вкус, оценивает запах и внешний вид. Если что то не соответствует нормам, еду заменяют. Пища подается детям строго определенной температуре. Воспитатели следят, чтобы у каждого ребенка была порция, соответствующая возрастной норме. Каждое блюдо сохраняют в специальной таре в холодильнике в течение 48 часов. Медсестра Исмакова Г.Б. записывает все данные в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Вывод: в детском саду соблюдение всех этапов приготовления пищи- от приемки продуктов до подачи блюд- обеспечивает безопасность и качество питания детей. Благодаря совместно работе повара, медицинской сестры и кладовщика контролируется свежесть продуктов, правильность приготовления и соответствие порций установленным нормам. Такой строгий подход помогает предотвратить пищевые отравления, сохранить питательную ценность блюд и обеспечить детям сбалансированное, полезное и вкусное питание.

Вывод: От правильного подбора ингредиентов до подачи блюд – каждый шаг проходит под нашим наблюдением, ведь здоровье детей для нас на первом месте!

Третий вопрос: заслушали диетсестру Исмаковой Г.Б., в детском саду продукты хранятся в соответствии с санитарным нормами, чтобы предотвратить их порчу и сохранить их качество питания. Иногда нарушается температурный режим, например холодильники перегружены, что мешает нормальному охлаждению. Овощи хранятся в помещении без вентиляции, что ускоряет их порчу. Полки и контейнеры регулярно моются и дезинфицируются.

Вывод: Для улучшения ситуации необходимо регулярно проверять условия хранения, соблюдать температурные режимы, правильно организовывать хранение и проводить систематическую уборку.

Срок исполнения: постоянно

Исполнитель: Елекеева Л.Р.

Председатель бракеражной комиссии: Елекеева Л.Р.

Члены бракеражной комиссии:

Виденчук Д.Г. председатель Попечительского совета родителей, член бракеражной комиссии.

Исмакова Г.Б., член бракеражной комиссии, диетическая сестра.

Избасарова А.А., член бракеражной комиссии, методист.

Тюлюгенова Ж.К., член бракеражной комиссии, специалист по государственным закупкам.

Секретарь бракеражной комиссии: Байкенова А.Ж.