

Справка по результатам проведения работы бракеражной комиссии.

26 февраля 2024г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – заведующая ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Баймуканова А.К - кладовщик ясли сада №15;
- Караева З.И – представитель родительской общественности.

В соответствии с Законом «Об образовании в РК» о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья воспитанников, с приказом МОН РК «Об утверждении организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей» от 31.10.2018г № 598 бракеражной комиссии было проведён анализ.

В детском саду пятиразовое питание. Завтрак, второй завтрак витаминный, обед, полдник, ужин 5 дней в неделю. Питание детей предоставляется в соответствии с графиком получения пищи на пищеблоке. Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов. Меню составляется на основе перспективного 10 дневного меню.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого два раза в год отбирают воду на все исследования для проверки. В моечной установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Каждый год проходят проверку на исправность.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Предварительная, текущая уборка на пищеблоке проводится в полном объёме. Столы в группах после каждого приёма пищи моют горячей водой, с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для детей. Генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией проводится один раз в неделю.

Пищевые отходы хранят в ёмкостях с крышками в специально выделенном месте. Ёмкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объёма, промывают с добавлением моющих и дез средств.

С учетом возраста детей в примерном десятидневном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Питание соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание.

Члены комиссии:

Абишева А.Т _____
Шемякина О.В _____
Баймуканова А.К _____
Караева З.И _____