

Утверждаю
КГКП "Ясли-сад №17" отдела
образования города Костаная
Управления образования
акимата Костанайской области"
заведующая М.М. А.М. Койшина

**Акт № 1 бракеражной комиссии КГКП "Ясли – сад №17"
от 28.09.2025 года.**

Цель: Контроль санитарного состояния пищеблока по предупреждению и профилактике пищевых отравлений в ДДУ.

Бракеражной комиссией в составе : Койшиной А.М., председатель профкома Куанышева Г.Ж, М/с Хасеновой Р.С. представитель родительской общественности Медеевой Ж.Г. и шеф повара Нурпеисовой А.В. была проведена проверка санитарного состояния пищеблока

Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского питания.

Пищеблок состоит цеха и склада, оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры не используются

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик - ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильной камере, в которой имеются специальные разграниченные полочки места для хранения мяса, рыбы. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре. Крупные сыры - на чистых стеллажах. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в мешках, картонных коробках на подтоварниках. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- на пищеблоке имеется 1 мясорубка и овощерезка для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов.

При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранят в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используют только после термической обработки.
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используют растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

- Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

- Ряженку, йогурт и другие кисломолочные продукты разливают порционно в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. При подготовке меню учитываются очень важные условия - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Запрещенных продуктов нет

Холодильное оборудование чистое и размораживается два раза в месяц.

Ежедневно оставляют суточную пробу в соответствии с фактическим меню, пробы хранят в холодильнике в стеклянной посуде с крышками, не менее 48-ми часов.

Ежедневно диетсестрой проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал.

Персонал пищеблока проходит медицинский осмотр 1 раз в 6 месяцев, медицинские книжки хранятся в мед. кабинете.

Текущая уборка проводится дважды в день.

Генеральная проверка проводится согласно утвержденному графику.

Уборка пищеблока проводится с применением моющего и дез. средства разрешенных к применению РК.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Койшина А. М. А. М. Койшина
2. Хасенова Р.С. Р. С. Хасенова
3. Медеева Ж.Г. Ж. Г. Медеева
4. Куанышева Г.Ж. Г. Ж. Куанышева
5. Нурпеисова А.В. А. В. Нурпеисова