

«Кенгір селосының №2 ЖББМ» КММ-нің
бракераждық комиссиясының дайын тағамды тексеру
К Е С І М І

Күні 13.09 2021ж. сағаты: 10⁰⁰

Тексеріс кезінде анықталды:

1. Күнделікті ас мәзірі бар, ас мәзірі Тарих Бейтұсов, Бүткелі, Қызылорда облысы, Қарағандық, Қарағандық
- 1а. Дайын тағамның дәмдік сынамасы алынды:
- 1 тағам: Қара Бейтұсов, Қарағандық
- 2 тағам: Бүткелі, Қызылорда облысы
- Гарнир:
- 3 тағам: Қарағандық, Қарағандық
- Салат:
2. Тағамды дайындау және құрамын қосу тағам дайындау технологиялық картасы рецептер жинағына сай жасалынды. рецепт Бейтұсов
3. Органолептикалық бағалау тәсілі арқылы дайын тағамды тексеру нәтижесі мәселен, қарағандық, Қарағандық
- Дайын тағамның түсі және консистенциясы бекітілген рецепке сәй
- Дайын тағамды беру бекітілген нормаға сәй
4. Аспазшы тарапынан тағамның тәуелділік сынамасының алынуы және сақталуы мәселен, қарағандық, Қарағандық
5. Оқушылардың қайнатылған сумен қамтамасыз етілуі сәй
6. Тағамның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттың болуы құжаттар
7. Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиеналық тазалығы мен санитарлық арнайы жұмыс киімінің /бас киім, халат, фартук/ болуы санитарлық талапқа сәй
- Тексерілген кезіндегі асхана тазалығы талапқа сәй

Бракераждық комиссия мүшелері:

1. Е.М.Танкаева
2. Г.Ш.Аяшева
3. А.Д.Қарамендиева
4. Н.С.Абжигева
5. Д.М.Жубанова
6. Р.М.Абдуджытова

Б. Бейтұсов
Б. Бейтұсов
Б. Бейтұсов
Б. Бейтұсов
Б. Бейтұсов
Б. Бейтұсов

- №2 ЖББМ КММ директоры м.а, комиссия төрайымы;
№2 ЖББМ КММ директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
№2 ЖББМ КММ директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
№2 ЖББМ КММ медбибі;
№2 ЖББМ КММ әлеуметтік педагог;
Ата-ана комитетінің төрайымы;

Бракераждық комиссия шешімімен таныстым:



Дюмкулов Ж.С. /арендатор/

«Кеңгір селосының №2 ЖББМ» КММ-нің
бракераждық комиссиясының дайын тағамды тексеру
К Е С І М І

Күні 22.04 2021ж. сағаты: 10⁰⁰

Тексеріс кезінде анықталды:

1. Күнделікті ас мәзірі бар, ас мәзірі Бұршақ көтесі (1230 гр)
қан, кеселік
- 1а. Дайын тағамның дәмдік сынамасы алынды: _____
- 1 тағам: Бұршақ көтесі, қан
- 2 тағам: _____
- Гарнир: _____
- 3 тағам: кеселік
- Салат: _____
2. Тағамды дайындау және құрамын қосу тағам дайындау технологиялық картасы
рецептер жинағына сай жасалынды. рецепт бойынша
3. Органолептикалық бағалау тәсілі арқылы дайын тағамды тексеру нәтижесі _____
тәуір, жұмсақ, сары, бірте-бірте
- Дайын тағамның түсі және консистенциясы бекітілген рецептке сәй
- Дайын тағамды беру бекітілген нормаға сәй
4. Аспазшы тарапынан тағамның тәуліктік сынамасының алынуы және сақталуы
тәуір, жұмсақ, сары, бірте-бірте
5. Оқушылардың қайнатылған сумен қамтамасыз етілуі қамтамасыз
етіледі
6. Тағамның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттың болуы _____
молдан беріледі
7. Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиеналық тазалығы мен санитарлық арнайы жұмыс
киімінің /бас киім, халат, фартук/ болуы _____
таза, сәй
- Тексерілген кезіндегі асхана тазалығы таза, сәй

Бракераждық комиссия мүшелері:

1. Е.М.Танқаева
2. Г.Ш.Аяшева
3. А.Д.Қарамендіева
4. Н.С.Абжиева
5. Д.М.Жубанова
6. Г.М.Абдурахитова

- №2 ЖББМ КММ директоры м.а, комиссия төрайымы;
№2 ЖББМ КММ директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
№2 ЖББМ КММ директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
№2 ЖББМ КММ медбибі;
№2 ЖББМ КММ әлеуметтік педагог;
Ата-ана комитетінің төрайымы;

Бракераждық комиссия шешімімен таныстым:

Дюмкелов Ж.С. /арендатор/



Утверждаю
 Руководитель ГУ «Отдел
 образования города Жезказган»
 Ж.Альмаганбетов
 « 01 » апреля 2021 год



ПЕРСПЕКТИВНОЕ
 (рекомендуемое)
 двухнедельное меню блюд
 для организации питания учащихся начальных классов
 в общеобразовательных школах
 за счет бюджетных средств на 2021 год

1 неделя

1 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели из говядины	60	мясо говядина	40
		хлеб пшеничный	10
		молоко	10
		лук	24
		масло сливочное	4
		масло растительное	3
		мука	5,4
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	гречка	48
		масло сливочное	4
Молоко с медом	200/10	молоко	200
		мед	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

2 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Салат свекольный	30	свекла	45
		масло растительное	8
Куры отварные	60	куры	120
		лук	3
Гарнир: перловка	100	перловка	36
		масло сливочное	4
Компот из сухофруктов	200	сахар	20
		сухофрукты	20
		аскорбинка	0,0007

Фрукты	200	яблоко	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

3 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Котлеты из говядины	60/5	мясо говядина	60
		хлеб пшеничный	14
		молоко	19
		сахар	8
		масло сливочное	6
		масло растительное	5
Гарнир комбинированный: рис отварной и пюре картофельное	100	рис	20
		масло сливочное	5
		молоко	8
		картофель	57
Кефир	200	кефир	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

4 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели из судака	60	судак	89
		хлеб пшеничный	11
		молоко	16
		лук	13
		масло сливочное	4
		масло растительное	5
		мука	6
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	молоко	10
		масло сливочное	1
		картофель	20
		капуста	19
		сахар	1
		лук	9
		мука	1
		зеленый горошек	12
Кисель с витамином С	200/10	кисель	24
		сахар	10
		кислота лимонная	0,0002
		витамин С порошок	0,00007
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20
Фрукты	200	яблоко	200

5 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Мясо тушеное (курица)	60	курица	140
		томат	19
		лук	8
		масло сливочное	4
		масло растительное	3
		мука	6
Гарнир: капуста тушеная	100	капуста	120
		масло растительное	4
		сахар	3
		морковь	3
		лук	5
		мука	1
		томат	9
Сок натуральный	200	сок	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

2 неделя

1 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Плов (курица)	120/50	курица	85
		рис	50
		молоко	10
		лук	10
		морковь	14
		масло растительное	10
		томат	5
Сузбеше	45	сузбеше	45
Чай с медом	200/10	чай	200
		мед	10
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

2 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Салат витаминный	30	капуста	8
		морковь	6
		яблоко	8
		зелень	2
		лимон для сока	2
		масло растительное	5
Зразы рубленые	60	говядина	120

		яйца	
		масло растительное	
		зелень	
		сухари	
		хлеб пшеничный	
		молоко	
		лук	3
Гарнир: перловка	100	перловка	36
		масло сливочное	4
Сок натур	200	сок	200
Фрукты	200	яблоко	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

3 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Салат свекольный с сыром	30	свекла	28
		масло растительное	8
		сыр твердый	10
Мясо тушеное	60	мясо говядина	130
		лук	8
		мука	6
		томат	10
		масло растительное	3
Гарнир: капуста тушеная	100	капуста	20
		сахар	5
		морковь	8
		мука	
		томат	
		лук	
		масло растительное	57
Кисель с витамином С	200	кисель	24
		сахар	10
		кислота лимонная	0,0002
		витамина С порошок	0,00007
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

4 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Салат из моркови	30	морковь	32
		масло растительное	6
		сахар	4
Котлеты рыбные	60	судак	89
		хлеб пшеничный	15
		молоко	20

		масло растительное	11
		сухари	7
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	молоко	10
		масло сливочное	1
		картофель	20
		капуста	19
		сахар	1
		лук	9
		морковь	19
		мука	1
		зеленый горошек	12
		сухофрукты	15
Компот из сухофруктов с витамином С	200/10	сахар	20
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20
Фрукты	200	яблоко	200

5 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто,г
Салат из свежих овощей	30	капуста	20
		морковь	9
		масло растительное	4
Куры отварные	60	курица	145
		лук	3
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	гречка	48
		масло сливочное	4
Молоко	200	молоко	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20