

«Кенгір селосының №2 ЖББМ» КММ-нің
бракераждық комиссиясының дайын тағамды тексеру

КЕСІМІ

Күні 07.09 2022ж. сағаты: 10:35

Тексеріс кезінде анықталды:

1. Күнделікті ас мәзірі бар, ас мәзірі суп, рассольник, хлеб,
кашль с варениками. с "

Дайын тағамның дәмдік сынамасы алынды:

1 тағам: суп рассольник дәмді

2 тағам: вис припущенный дәмді

Гарнир: картофель отваренный с солью

3 тағам: хлеб, кашль с варениками. с "

Салат: _____

2. Тағамды дайындау және құрамын қосу тағам дайындау технологиялық картасы
рецептер жинағына сай жасалынды. тағамдар сай

3. Органолептикалық бағалау тәсілі арқылы дайын тағамды тексеру нәтижесі
тағамдар сай

Дайын тағамның түсі және консистенциясы бекітілген рецепке сай

Дайын тағамды беру бекітілген нормаға сай

4. Аспазшы тарапынан тағамның тәуліктік сынамасының алынуы және сақталуы
тағамдар сай

5. Оқушылардың қайнатылған сумен қамтамасыз етілуі бар

6. Тағамның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттың болуы бар

7. Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиеналық тазалығы мен санитарлық арнайы жұмыс
киімінің /бас киім, халат, фартук/ болуы бар

Тексерілген кезіндегі асхана тазалығы тағамдар

Бракераждық комиссия мүшелері:

1. Абеева М.С.

2. Г.Ш. Аяшова

3. М.Ш. Абенова

4. Н.С. Абжиева

5. Д.М. Жубанова

6. Г.А. Жумагалиева

№2 ЖББМ КММ директоры, 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/

«Кенгір селосының №2 ЖББМ» КММ-нің
бракераждық комиссиясының дайын тағамды тексеру

К Е С І М І

Күні 26.09 2022ж. сағаты: 09.15

Тексеріс кезінде анықталды:

1. Күнделікті ас мәзірі бар, ас мәзірі каша малочная с м/м
клуб, яблоко, компот

Дайын тағамның дәмдік сынамасы алынды:

1 тағам: каша малочная с м/м соус

2 тағам: клуб

Гарнир: яблоко салат

3 тағам: компот соус

Салат: _____

2. Тағамды дайындау және құрамын қосу тағам дайындау технологиялық картасы
рецептер жинағына сай жасалынды. рецептен массовый

3. Органолептикалық бағалау тәсілі арқылы дайын тағамды тексеру нәтижесі меланже соус

Дайын тағамның түсі және консистенциясы бекітілген рецепке соус

Дайын тағамды беру бекітілген нормаға соус

4. Аспазшы тарапынан тағамның тәуліктік сынамасының алынуы және сақталуы ежедневно территорию санитария

5. Оқушылардың қайнатылған сумен қамтамасыз етілуі ежедневно целиком

6. Тағамның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттың болуы нужны есть

7. Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиеналық тазалығы мен санитарлық арнайы жұмыс
киімінің /бас киім, халат, фартук/ болуы меланже соус

Тексерілген кезіндегі асхана тазалығы нужны

Бракераждық комиссия мүшелері:

1. Абеева М.С.

2. Г.Ш.Аяшова

3. М.Ш.Абеннова

4. Н.С.Абжиева

5. Д.М.Жубанова

6. Г.А.Жумағалиева

№2 ЖББМ КММ директоры, 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/