

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

Акт 2 бракеражной комиссии КГКП "Ясли – сад №17"
от 22.10.2024 года.

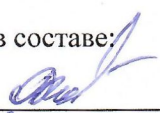
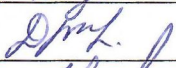
Цель: « Требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудование в пищеблоке»

Бракеражной комиссией в составе : заведующей КГКП «Ясли – сада №17»
Койшиной А.М.,
председатель профкома Даушева Д.К.,
мед .сестрой Хасеновой Р.С.. представитель родительской общественности
Медеева Ж.Г.,шеф повара Нурпеисовой А.В. была проведена проверка пищеблока .

Цель проверки: Соблюдения правил сан-эпид. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено.

1. На объекте питания имеется утвержденное 10-дневное меню
2. Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов . имеется возможность свободного доступа к оборудованию для обслуживания ,мытья , дезинфекции и ремонта , с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции
3. Имеется холодильники, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной маркировки, кухонная посуда, моечные ванны, подонны,стелажы.Алюминивая и дюралюминивая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.
4. Очистка ,мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.Производственные столы в конце рабочего дня обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств,промываются горячей водой.После каждой операции разделочный инвентарь , посуда подвергается механической очистке,мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.
5. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке,мытью и дезинфекции по мере загрязнения и намерзания снега и льда.
6. Влажная уборка в производственных помещениях проводится ежедневно, генеральная один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств .Для уборки имеется выделенный отдельный промаркированный уборочный инвентарь и хранится специально отведенном месте.
7. Инвентарь(щетки,ветошь) для мытья после окончания работы очищается,замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств, промывается под проточной водой и просушивается.

Бракеражная комиссия в составе:

1. Койшина А. М. 
2. Хасенова Р.С.. 
3. Медеева Ж.Г... 
4. Даушева Д.К. 
5. Нурпеисова А. 