\_13\_.\_05\_.2024\_ ж. \_

Бракераж комиссиясының актісі

Біз, төменде қол қоюшы комиссия мына құрамда:

бракераж комиссиясының төрағасы

Шагиева Г.Н – меңгерушісі;

бракераж комиссиясының мүшелері:

Сабитова З.А - әдіскер

Рахымжанова А.Б – мейірбике;

Сакибаева Р.К -ем-дәмбике

Шомбин Д – шаруашылық меңгерушісі;

Жәнібекова Н – ата-аналар комитетінің мүшесі

Искакова С –ата-аналар комитетінің мүшесі

КМҚК«\_Балауса-Балғын»бөбекжайы» асханасына тексеру жүргіздікАс блогының қоймасының санитарлық жай-күйін бақылау Ас блогының бөлмесінде тамақ дайындауға қажетті ыдыс-аяқтың жеткілікті мөлшері бар, оны өңдеу нұсқауларға сәйкес раковинада қолмен жүзеге асырылады. Сонымен қатар, жуу және дезинфекциялау құралдары жеткілікті. Дайын өнімнің тәуліктік сынамасы тоңазытқышта сақталады. Тоңазытқышта өнімдердің жақындығы байқалады, сонымен қатар температура режимін сақтау үшін термометр бар. Кесетін тақталар, үстелдер мен пышақтар таңбаланған. Асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы қанағаттанарлық, ас блогының үй-жайын жинауға арналған мүкәммал бар.

13.05.2024.ж. жылы ас блогының үй-жайындағы мәзір бойынша:

|  |  |
| --- | --- |
| Таңғы ас | |
| 1мәни ботқасы сүтке бұқтырылған сары май,қантпен | 150 г |
| 2.Тәтті сүтті шәй | 200г |
| 3.Нан/повидломен | 40/10г |
| Түскі ас | |
| 1.сиыр еті еті сүйек сорпасына рассольник көже | 200 г |
| 2.сиыр етімен қарақұмық | 150 г |
| 3Компот+ вит»С» | 200 г |
| 4.Нан | 40 г |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Кешкі ас | |
| 1.тары ботқасы сүтке бұқтырылған сары май,қантпен | 1дана |
| 2.Тәтті сүтті шәй | 200 г |
| 3.Нан  4.сәбіз капуста салаты | 40гр  50гр |
| **Бесін ас** | |
| 1.аиран | 200г |
| 2.вафли | 50гр/20гр |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*Барлық дайындалған тағамның калькуляциясы сақталады. Дайындалған тағамдардың дәмдік сапасы қанағаттанарлық.*

22\_.\_05\_.2024\_ ж. \_

Бракераж комиссиясының актісі

Біз, төменде қол қоюшы комиссия мына құрамда:

бракераж комиссиясының төрағасы

Шагиева Г.Н – меңгерушісі;

бракераж комиссиясының мүшелері:

Сабитова З.А - әдіскер

Рахымжанова А.Б – мейірбике;

Сакибаева Р.К -ем-дәмбике

Шомбин Д – шаруашылық меңгерушісі;

Жәнібекова Н – ата-аналар комитетінің мүшесі

Искакова С –ата-аналар комитетінің мүшесі

КМҚК«\_Балауса-Балғын»бөбекжайы» асханасына тексеру жүргіздікАс блогының қоймасының санитарлық жай-күйін бақылау Ас блогының бөлмесінде тамақ дайындауға қажетті ыдыс-аяқтың жеткілікті мөлшері бар, оны өңдеу нұсқауларға сәйкес раковинада қолмен жүзеге асырылады. Сонымен қатар, жуу және дезинфекциялау құралдары жеткілікті. Дайын өнімнің тәуліктік сынамасы тоңазытқышта сақталады. Тоңазытқышта өнімдердің жақындығы байқалады, сонымен қатар температура режимін сақтау үшін термометр бар. Кесетін тақталар, үстелдер мен пышақтар таңбаланған. Асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы қанағаттанарлық, ас блогының үй-жайын жинауға арналған мүкәммал бар.

22.05.2024.ж. жылы ас блогының үй-жайындағы мәзір бойынша:

|  |  |
| --- | --- |
| Таңғы ас | |
| 1мәни ботқасы сүтке бұқтырылған сары май,қантпен | 150 г |
| 2.Тәтті сүтті шәй | 200г |
| 3.Нан/ сары маимен | 40/10г |
| Түскі ас | |
| 1.сиыр еті еті сүйек сорпасына рассольник көже | 200 г |
| 2.сиыр етімен тефтелли картоп езбесімен | 150 г |
| 3Компот+ вит»С» | 200 г |
| 4.Нан | 40 г |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Кешкі ас | |
| 1.куріш ботқасы сүтке бұқтырылған сары май,қантпен | 1дана |
| 2.Тәтті сүтті шәй | 200 г |
| 3.Нан  4.сәбіз капуста салаты | 40гр  50гр |
| **Бесін ас** | |
| 1.аиран | 200г |
| 2.вафли | 50гр/20гр |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*Барлық дайындалған тағамның калькуляциясы сақталады. Дайындалған тағамдардың дәмдік сапасы қанағаттанарлық.*

30\_.\_05\_.2024\_ ж. \_

Бракераж комиссиясының актісі

Біз, төменде қол қоюшы комиссия мына құрамда:

бракераж комиссиясының төрағасы

Шагиева Г.Н – меңгерушісі;

бракераж комиссиясының мүшелері:

Сабитова З.А - әдіскер

Рахымжанова А.Б – мейірбике;

Сакибаева Р.К -ем-дәмбике

Шомбин Д – шаруашылық меңгерушісі;

Жәнібекова Н – ата-аналар комитетінің мүшесі

Искакова С –ата-аналар комитетінің мүшесі

КМҚК«\_Балауса-Балғын»бөбекжайы» асханасына тексеру жүргіздікАс блогының қоймасының санитарлық жай-күйін бақылау Ас блогының бөлмесінде тамақ дайындауға қажетті ыдыс-аяқтың жеткілікті мөлшері бар, оны өңдеу нұсқауларға сәйкес раковинада қолмен жүзеге асырылады. Сонымен қатар, жуу және дезинфекциялау құралдары жеткілікті. Дайын өнімнің тәуліктік сынамасы тоңазытқышта сақталады. Тоңазытқышта өнімдердің жақындығы байқалады, сонымен қатар температура режимін сақтау үшін термометр бар. Кесетін тақталар, үстелдер мен пышақтар таңбаланған. Асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы қанағаттанарлық, ас блогының үй-жайын жинауға арналған мүкәммал бар.

30.05.2024.ж. жылы ас блогының үй-жайындағы мәзір бойынша:

|  |  |
| --- | --- |
| Таңғы ас | |
| 1бес қоспа бөкпесі сүтке сары маи қант қосылған | 150 г |
| 2.Тәтті сүтті шәй | 200г |
| 3.Нан/ клегеимен | 40/10г |
| Түскі ас | |
| 1.сиыр еті еті сүйек сорпасына рассольник көже | 200 г |
| 2.сиыр етімен лағман | 150 г |
| 3Компот+ вит»С» | 200 г |
| 4.Нан | 40 г |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Кешкі ас | |
| 1.тары ботқасы сүтке бұқтырылған сары май,қантпен | 1дана |
| 2.Тәтті сүтті шәй | 200 г |
| 3.Нан  4.сәбіз капуста салаты | 40гр  50гр |
| **Бесін ас** | |
| 1.кисель | 200г |
| 2.самса | 50гр |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*Барлық дайындалған тағамның калькуляциясы сақталады. Дайындалған тағамдардың дәмдік сапасы қанағаттанарлық.*

\_