

Астана қаласы әкімдігінің
«№ 54 «Нұр-Ай» балабақшасы»
мемлекеттік коммуналдық
қазыналық кәсіпорны

Государственное коммунальное
казенное предприятие
«Ясли-сад № 54 «Нұр-Ай»
акимата города Астана

БҰЙРЫҚ

05.06.2020 ж.
Астана қаласы

ПРИКАЗ

№ 15/ж
город Астана

**Бракераждық комиссияны құру
туралы**

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі № ҚР ДСМ-59 «Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығына сәйкес және «Астана қаласы әкімдігінің № 54 «Нұр-Ай» балабақшасы» МКҚК-де берілетін тағамдардың сапасы, олардың сақталуы, тамақты әзірлеген және берген кезде санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау, балаларды тамақтандырған кезде мәдени-гигиеналық ережелерді сақтау үшін тамақтануды ұйымдастыруға бақылау жүргізу мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

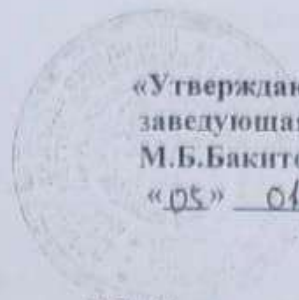
1. Бракераждық комиссия келесі құрамда құрылсын (1 қосымша).
2. Бракераж комиссиясының жұмыс жоспарын бекітілсін (2 қосымша).
3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Балабақша меңгерушісі



Бакитова М.Б.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной
комиссии



«Утверждаю»
заведующая ГККП я/с №54 «Нур-Ай»
М.Б.Бакитова _____
«05» 01 _____ 2026 г.

ПЛАН
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОДА

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	Сентябрь	Заведующая
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	Ежемесячно	Медсестра
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Медсестра
Контроль сроков реализации продуктов	Согласно графика	Все члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов.	Согласно графика	Члены комиссии (кроме родителей)
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежеквартально	Все члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Заведующая и медсестра
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Заведующая и медсестра
Отчет о проделанной работе комиссии, пере выборы членов комиссии	Сентябрь	Медсестра
Отслеживание выхода блюд, снятие пробы	Согласно графика	Все члены комиссии



Утверждаю
Заведующая я/с № 54 «Нур-ай»
М.Б. Бакитова М.Б.
« 05 » 01 2026 г.

Состав бракеражной комиссии

№ п/п		Ф.И.О.	Колы
1	Председатель комиссии	Бакитова Малика Бакитовна	<i>М.Б.</i>
2	Члены комиссии	Талипова Элия Сапаровна – методист	<i>Э.С.</i>
3		Тургаева Жанагуль Бадашовна – зам.по АХЧ	<i>Ж.Б.</i>
4		Мадыхан Еркежан – родитель группы «Тұмар»	<i>Е.К.</i>
5		Колкат Айжан Асланқызы-родитель группы «Керуен»	<i>А.А.</i>
6		Жумалиева Салтанат- родитель группы «Арнау»	<i>С.Ж.</i>
7		Алтынбек Нургул – родитель группы « Карлыгаш»	<i>Н.А.</i>
8		Августханова Гулжан Әділбекқызы-родитель группы «Балдәурен»	<i>Г.А.</i>
9		Ботаханова.Самал.Советхановна-медсестра	<i>С.</i>

Заявления родителей пригалаются.

Ответственный – медсестра Ботаханова.С.С. *С.*

Приложение № 7
к Положению о бракеражной
комиссии

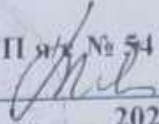
«Утверждаю»
Заведующая ГККП я/х № 54 «Нур-Ай»
М.Б.Бакитова 
«05» 01 2026г.

ГРАФИК
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОДА

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в квартал Январь 2026г. Март 2026г. Май 2026г. Июль 2025г. Сентябрь 2026г. Ноябрь 2026	Все члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов.	1 раз в квартал Январь 2026г. Март 2026г. Май 2026г. Июль 2025г. Сентябрь 2026г. Ноябрь 2026	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежеквартально	Все члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	Сентябрь 2026г. Май 2026г.	Заведующая и медсестра
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	Сентябрь 2026г. Май 2026г.	Заведующая и медсестра
Отчет о проделанной работе комиссии, перевыборы членов комиссии	Сентябрь 2026г.	Медсестра
Отслеживание выхода блюд, снятие пробы	1 раз в месяц	Все члены комиссии



Университет
Заведующий ФККП №54 «Нұр-Ай»
М.Б.Бакитова
« 30 » 01 2026г

Технологическая карта № 18

Наименование блюда: Суп харчо на курином бульоне со сметаной

Выход: ясли – 150 гр. сад – 200 гр.

Наименование продукта	Брутто	Нетто
Мясо кур	<i>Отваривается количество кур, используемое для 1 и 2 блюда</i>	
Картофель	60/70	43/50
Рис	10	10
Морковь	15	12
Лук репчатый	15	12
Масло растит.	1	1
Масло сливочное	2/3	2/3
Зелень	2	2
Чеснок	1	0,05
Томат	2	2
Сметана	5	5
Итого:	150/200	

Краткая технология приготовления:

Приготовить куриный бульон, вареных кур вынуть из бульона, бульон процедить.

В кипящий бульон кладут картофель, предварительно подготовленную рисовую крупу. Лук и морковь пассируют с добавлением томатной пасты. Пассерованные овощи добавляют к картофелю и рису. За 5 минут до окончания варки заправляют толченым чесноком, солью, зеленью и сметаной.

Форма нарезки овощей: брусочки, соломка.

Требования к качеству: Цвет бульона светло - розовый. Вкус и цвет соответствует набору продуктов. Явный аромат чеснока.

АКТ
бракеражной комиссии по контролю за организацией питания
в ГККП «ясли – сада № 54 «Нур-Ай»

« 30 » 01 2026 г.

По проверке выхода готовых блюд на пищеблоке.

Мы, ниже подписавшиеся комиссия в составе:
 председатель бракеражной комиссии Бакитова Малика Бакитовна
 член бракеражной комиссии Талипова Алия Сапаровна
 член бракеражной комиссии Тургаева Жанагул Бадашовна
 член бракеражной комиссии Августхан Гүлжан
 член бракеражной комиссии Уразамбетова Нурайым Канатқызы
 член бракеражной комиссии Ботаханова Самал Советхановна

составили настоящий акт о том, что были взяты порции 1,2,3 блюда (обед) с пищеблока.

Цель отбора: выход готовых блюд, органолептическая оценка блюда.

Обед	Норма по меню	Выход	Температура подачи
Суп. острый на курином бульоне со сметаной.	150/200	150/200	± 60-65°C
Орешки мака с маслом кур	160/200	160/200	+60 +65°C
Салат "Здоровье" (морковь, свекла варенная, горошек, лук, подсолнечное масло)	60/50	50/60	-14°C.
Кисель фруктовый. ягодный	200.	200.	+15°C.
Хлеб пшеничный, ржаной			
Общий выход			

Вывод: в ходе проверки установлено, что вес 1,2,3 блюда по объему соответствует/ не соответствует выходу выписанные по меню раскладке на « _____ » _____ 20 _____ г.

Органолептические свойства салата

Салат "Здоровье" (морковь, свекла варенная, горошек, лук подсолнечное масло).
 Температура подачи - 14°C
 Салат уложен таркой, форма нарезки овощей сохранена. Цвет соответствует цвету овощей.

Органолептические свойства 1 блюда

Суп харчо на курином бульоне. со сметаной
Форма подачи: в тарелках, суповая, со сметаной
Цвет бульонный светлый - розовый. Вкус и цвет
соответствует набору продуктов. Явления
Аромат чеснока
Температура подачи $+60^{\circ}\text{C} - 65^{\circ}\text{C}$.

Органолептические свойства 2 блюда

Орешки из мяса кур.

Форма подачи: со сметаной.

Качество: нежная.

Вкус: умеренно соленый, с запятой сметаной
и маслом

Температура подачи $+60$ $+65^{\circ}\text{C}$.

Органолептические свойства напитка

Кисель фруктовый - яблочный.

Температура подачи $+15^{\circ}\text{C}$

Внешний вид: кисель розовый, без пленки на
поверхности.

Качество: однородный, средней густоты
слегка желеобразный

Цвет: соответствует

Вкус: сладкий.

Запах: свежий яблочный аромат

Председатель бракеражной комиссии _____

Бакитова М.Б.

Члены бракеражной комиссии: _____

Талипова А.С.

Тургаева Ж.Б.

Августхан Г.

Уразамбитова Н.К.

Ботаханова С.С.

ПРОТОКОЛ № 1
заседания бракеражной комиссии ГККП «Ясли-сада № 54 «Нур-Ай»

« 30 » 01 2026 г.

Присутствовало: 6
Отсутствовало: 6

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Результаты контроля выхода блюда на пищеблоке (контрольное взвешивание).
2. Соответствие предоставленных блюд с меню, органолептическая оценка блюд.

По первому вопросу предложения и замечания по организации питания не было

Предложения и замечания по организации питания не было

По второму вопросу предложения и замечания по организации питания не было

Предложения и замечания по организации питания не было

Председатель бракеражной комиссии  Бакитова М.Б.
Члены бракеражной комиссии:  Галипова А.С.
 Тургаева Ж.Б.
 Августхан Г.
 Уразамбетовна Н.К.
 Ботаханова С.С.



Заведующий ГТККИ №54 «Нур-Ай»

М.Б.Бакитова

» 01 2026г

Технологическая карта №6

Кисель фруктово-ягодный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Брутто, г
Кисель	15
Ягоды	10
Вода	200
Выход	200

Примечание: * - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31% -7,5 гр.

Сахара 62 % -15 гр.

Фруктово - ягодного экстракта 7% - 2 гр.

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, ягоды непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель розовый, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод или плодов.



Заведующий Г.К.К.Т. №54 «Нұр-Ай»

М.Б.Бакитова

01 2026г

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: Орама нан с мясом кур

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур	100	61	120	112
Лук репчатый	15	12	20	17
Морковь	15	12	20	16
Яйца	1/10	1/10	1/10	1/10
Мука	30	30	40	40
Масло сливочное	2	2	3	3
Масло растительное	2	2	3	3
Выход с учетом очистки, уварки, ужарки		160		200

Технология приготовления

Замесить мягкое некрутое тесто. Дать отдохнуть.

Мясо кур нарезаем кусочками и тушим в растительном масле, добавляем мелко нарезанные лук, морковь, перемешиваем с мясом, добавляем соль, бульон или кипяченую воду, доводим до готовности.

Тесто делим на несколько частей, каждую часть раскатываем в пласт, выкладываем на каждый пласт подготовленную, охлажденную начинку. Формируем рулеты. Укладываем рулеты в мантоварку, готовим 45 минут. При подаче смазываем растопленным сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма рулетов сохранена

Консистенция: мягкая

Вкус: умеренно соленые, с запахом мяса и теста



Технологическая карта № 21

Наименование блюда: Салат Здоровье

Выход: сад – 60 гр. ясли – 50 гр.

Наименование продуктов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	25	20
Свекла	25	20
Зеленый горошек консервированный	10	10
Лук	5	4
Масло растительное	3	3

Технология приготовления.

Свеклу отварить, очистить, нарезать кубиками. Морковь очищают и нарезают кубиками, смешивают с зеленым горошком, луком, свеклой, добавляют соль, и заправляют кипящим растительным маслом. Все тщательно перемешивают и подают.

Температура подачи – 14 оС.

Требования к качеству.

Салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена. Цвет соответствует цвету овощей.



