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

БҰЙРЫҚ

05.01.22 ж
Астана қаласы

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

ПРИКАЗ

№ 15/ОД
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.**

Заведующий ГККП №54 «Нұр-Ай»

М.Б.Бакитова

«21» 10 2026г

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Свекольник на курином бульоне с яйцом и сметаной

Выход: ясли – 150 гр. сад – 200 гр.

Наименование продукта	Брутто	Нетто
Мясо кур	*Отваривается количество кур, используемое для 1и 2 блюда*	
Картофель	50/60	36/43
Морковь	15	12
Лук репчатый	15	12
Масло сливочное	2/3	2/3
Масло растит.	1	1
Сметана	5	5
Свёкла	70/80	56/64
Яйцо	1/8 шт	1/8шт
Итого:	150/200	

Краткая технология приготовления:

Приготовить куриный бульон, вареное мясо вынуть из бульона, бульон процедить.
Свёклу перебирают, моют и отваривают в горячей воде в кожуре.
В кипящий бульон закладывают нашинкованный картофель, варят 5-10 мин.
Репчатый лук и морковь пассируют на сливочно-растительном масле.
Сваренную свёклу, чистят, шинкуют и соединяют с бульоном и пассированными овощами, натертым на терке яйцом, солят и варят до готовности.
Сметану кладут в кипящий бульон.

Форма нарезки овощей: брусочки, соломка.

Требования к качеству:
Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей.

Примечание: *свекольник готовить на курином бульоне. Мясо кур использовать для приготовления второго блюда.*

Заведующий ГККП №54 «Нұр-Ай»
_____ М.Б.Бакитова
«21» 10 2026г

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Курица тушенная с гречневым гарниром с томатным соусом

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	53	120	73
Масло сливочное	2	2	3	3
Масло растительное	2	2	2	2
Лук репчатый	20	17	20	17
Томатная паста	3	3	3	3
Мука пшеничная	1	1	1	1
Морковь	20	17	20	17
Вода или бульон	25	25	27	27
Крупа гречневая	30	35	40	45
Выход с учетом очистки, уварки, ужарки		160		200

Технология приготовления

Птицу отваривают и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочно-растительном масле с добавлением куриного бульона. Томатную пасту, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают 15-20 минут, вводят томатную пасту, варят, закладывают мякоть курицы и тушат 10-15 минут до готовности.

Температура подачи +60. .+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: несколько кусочков мяса, залиты томатным соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: на разрезе - светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу курицы.

Гречневый гарнир

Крупу перебирают и промывают.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Крупу варят до загустения, закрывают котел крышкой и дают крупе упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает рассыпчатый, приятный запах и цвет. Температура подачи +60…+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму. Зерна крупы разделяются.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Заведующий ГККП №54 «Нұр-Ай»
_____ М.Б.Бакитова
«01» 10 2026г

Технологическая карта №2
Компот из сухофруктов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	10	10
Или курага	10	10
Или чернослив	10	10
Или урюк	10	10
Или изюм	10	10
Или яблоки сушеные	10	10
Или груши сушеные	10	10
Сахар-песок	15	15
Вода	200	190
Выход		200

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

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

«21» 10 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 Бижинова Эльмира
член бракеражный комиссии Колкат Айжан
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
Свекольник на курином м			
Бульоне с зеленью и смета	150/200	150/200	t - 60°C - 65°C
нем			
Курица тушеная в			
томатном соусе	160/200	160/200	t +60°C, +65°C
Салат из свежих помид-	60/50	50/60	- 14 °C
ор, огурцов, лука и зелени			
Компот из сухофруктов	200	200	+ 15 °C
Хлебобулочный, мучной			
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 из свежих помидоров, огурцов, лука и зелени.
Температура подачи -14 °С.
Помидоры и огурцы нарезаны ломтиками, сохранили консистенцию и сочность, в меру солоно.

Органолептические свойства 1 блюда

Свекольник на курином бульоне с зеленью и сметаной.
Форма нарезки овощей: брусочки, соломка.
Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий с преобладанием овощей.
Температура подачи +60°С, +65°С.

Органолептические свойства 2 блюда

Курица тушеная с цветной капустой с томатным соусом.
Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохранили форму. Зерна крупы разделяются.
Консистенция: однородная, курица мягкая, рассыпчатая. Цвет свойственный данному виду крупы. Вкус свойственный данному виду крупы. Запах свойственный данному виду крупы.

Органолептические свойства напитка

Компот из сухофруктов.
Температура подачи +15°С.
Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкость прозрачная. Консистенция: компот - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: коричневый. Вкус: сладкий с хорошо выраженным вкусом соответствующих сухофруктов. Запах соответствующий сухофруктов.

Председатель бракеражной комиссии _____ Бакитова М.Б.

Члены бракеражной комиссии: _____ Талипова А.С.
_____ Тургаева Ж.Б.
_____ Колкат А
_____ Бижинова Э
_____ Ботаханова.С.С.

ПРОТОКОЛ № _____
заседания бракеражной комиссии ГККП «Ясли-сада № 54 «Нұр-Ай»

«21» 10 2025 г.

Присутствовало: 6
Отсутствовало: 0

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 нет было

Предложения и замечания по организации питания нет было

По второму вопросу Предложения и замечания по организации питания нет было

Предложения и замечания по организации питания нет было

Председатель бракеражной комиссии _____ Бакитова М.Б.

Члены бракеражной комиссии: _____ Талипова А.С.
_____ Тургаева Ж Б
_____ Бижинова .Э
_____ Колкат .А
_____ Ботаханова.С.С

Заведующий ГККП №54 «Нұр-Ай»
_____ М.Б.Бакитова
«_21_» _10_ 2026г

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Салат из свежих помидор, огурцов, лука и зелени

Выход: сад –60 гр. ясли – 50 гр.

Наименование продуктов	Масса, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	30	28,5
Огурцы свежие	30	28
Масло растительное	3	3
Лук репчатый	10	7
Зелень	2	2

Технология приготовления.

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный дольками огурец, репчатый лук, заправляют солью и растительным маслом.

Температура подачи – 14 оС.

Требования к качеству.

Помидоры и огурцы нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру соленые.




POLAIR


POLAIR









