

АКТ № 5
бракеражной комиссии

«02» 10 2026 г.
Время составления акта 10:03.

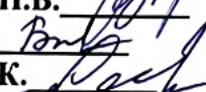
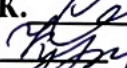
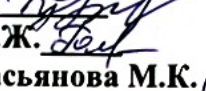
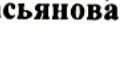
Настоящий акт составлен членами бракеражной комиссии по проверке работы пищеблока по следующим показателям:

1. Соблюдение требований СанПина при составлении меню-раскладки сырья.
2. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции

По первому вопросу слушали диет сестру Токаеву Н.Г. она сообщила следующее: меню утверждается директором учреждения Белинской С.П., меню составляются на 10-14 дней, блюда не повторяются чаще, чем допускаются по СанПин. Учитывается сезонность овощей и фруктов. Также проводится предварительная калькуляция с указанием выхода блюд и нормы закладки сырья. В рацион включаются разнообразные продукты: мясо, рыба, молочные продукты, каши, овощи и фрукты

По второму вопросу слушали заведующую складом Аушеву Р.М. она сообщила следующее: продукты питания принимаются при сопроводительных документах. Далее проводится внешний осмотр продукции на соответствие качеству, сроку и температурному режиму. Продукты размещаются на стеллаж, проводится регулярная дезинфекция, проветривание, контроль за влажностью.

Решение: принять изложенную информацию к сведению

Токарев М.А. 
Винограцкая П.В. 
Слюнько Б.С. 
Саржанова Б.К. 
Қабыкен А.Е. 
Суюжанова Г.Ж. 
Смагулова-Касьянова М.К. 

