

**№3 Успен ЖОББМ бракеражды комиссия отырысының  
№ 2 хаттамасы**

**Күні: 15.10.2021 ж**

Комиссия мүшелері саны – 7

Қатысқандар - 7

**Күн тәртібі:**

1. Тамақ дайындау технологиясын, шикізатты салу нормаларын сақтау.
2. Дайын тағамға бракераж жүргізу (сынама алу), тағам дайындаудағы техникалық нормаларды орындау.
3. Циклдік мәзірге сәйкес тарату мәзірін жасау кезінде СанПИН нормаларын сақтау. Оқушылардың тамақтану сапасы.
4. Өнімді сақтау және қабылдау шарттары мен мерзімдеріне қойылатын талаптарды сақтау.

**Тыңдалды:**

Бракераж комиссиясының төрағасы З.Р. Шакарғалиева "№3 Успен ЖОББМ" КММ бойынша оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыруға жауапты, мектеп асханасының дайын өнімін өндіру процесінің барлық сатыларында талаптардың сақталуы туралы ақпараты баяндады. Күн сайын сатуға жататын дайындалған тағамдардың сапасына бағалау жүргізіледі. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес (сыртқы түрі, дәмі, иісі, түсі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығуы, тағамның температурасы). Тағамдарды бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияны босату басталғанға дейін жүргізіледі. Бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді қайталау кем дегенде 2 күн орын алмайды. Балаларға берілетін дайын өнім нормаға сәйкес келеді. Өнімдердің жана иісі бар. Барлық тауарлардың сертификаттары бар.

**Шешім:**

1. Дайындалған тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын бағалауды жалғастыру.
2. Әрбір жаңадан дайындалған партияның шығарылуы басталғанға дейін тамақ бракеражын өткізілсін.
3. Мәзірді құру кезінде Санпиннің талаптарын қатаң сақталсын.
4. Тамақ дайындау процесінің сақталуын, өнімді сақтау және қабылдау шарттарын, мерзімдерін қатаң бақылау жалғастырылсын.

**Орындау мерзімі:** тұрақты

Комиссия төрайымы:

З.Р.Шакарғалиева

Хатшы:

Г.Закенова



**2021 жылғы 15 қазандағы  
бракераж комиссиясының  
тексеру актісі**

Біз, төменде қол қойған комиссия құрамында директор, директордың ОТЖ жөніндегі орынбасары, қамқоршы кеңесінің төрайымы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі, мектеп медбикесі 2021 жылғы 10 қазанда мектеп асханасының жұмысын тексеріп, мектеп директоры бекіткен мәзірге сәйкес тағамдардың дайындалғаны туралы осы актіні жасадық

Мектепте 183 оқушы оқиды. 112 оқушы тегін тамақпен қамтылған. Асхана 78 орынға арналған, қажетті жабдықтармен жабдықталған, күнделікті кесте бойынша барлық мектеп оқушылары үшін бір реттік ыстық тамақ ұйымдастырылады.

2021 жылғы 15 қазандағы мәзір, бекітілген мәзірге сәйкес келеді.

Тағамдарды дайындау процесі технологиялық картаға толық сәйкес ұйымдастырылды. Комиссия мүшелері азық-түлік салуға қатысты. Асхана қызметкерлері медициналық тексеруден өтті. Арнайы киіммен жұмыс істейді. Ыдыс жуу үшін сода күлі дұрыс қолданылады. Жинау Материалы жеке сақталады, санитарлық сағаттар күн сайын сағат 11.30-дан 12.30-ға дейін. Санитарлық күн сенбі, күнделікті тазалау, аптасына 1 рет жалпы тазалау. Тұтынушының бұрышында мәзір, шағымдар мен ұсыныстар кітабы ілінген.

Тәуліктік сынама тоңазытқышта болады және 1 тәулікке қалдырылады. Бракераж журналы стандартты, уақтылы, дұрыс толтырылады. Есепке алу журналында сапасыз өнімді жеткізу жағдайлары тіркелмеген. Барлық қажетті құжаттар, журналдар уақтылы толтырылады.

Мектеп директоры:

Комиссия мүшелері:



*М.А.* З. Шакарташева  
*Ж.* Жақенова П.  
*Ж.* Т. Аубаширова  
*Ж.* Ж. Урошбаева  
*С.А.* Т. Сабабаева  
*Ж.* Р. Жанғаралиева  
*Ж.* Е. Дашмова

**№3 Успен ЖОББМ бракеражды комиссия отырысының  
№ 3 хаттамасы**

**Күні: 15.11.2021 ж**

Комиссия мүшелері саны – 7

Қатысқандар - 7

**Күн тәртібі:**

1. Мектеп асханасында сатылатын өнімдердің сапасын бақылау нәтижелері.
2. Мектеп асханасының дайын өнімдерін өндіру процесінің барлық сатыларында талаптарды сақтау.
3. Тамақ өнімдерін сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары.

**Тыңдалды:**

Бірінші сұрақ бойынша бракераж комиссиясының төрағасы З.Р. Шакарғалиева дайын тамақтың бракеражын өткізу (сынаманы алу), тағам дайындаудың технологиялық әдістерін орындау туралы ақпаратпен таныстырды. Ол күн сайын органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығуы, тағамды беру температурасы) сатылатын дайындалған тағамдардың сапасына бағалау жүргізілетінін хабарлады. Тамақ бракеражы әрбір жаңадан дайындалған партияны босату басталғанға дейін жүргізіледі.

Екінші мәселе бойынша мектеп аспазшысы – Е.А. Данилова мектеп асханасының дайын өнімдерін өндіру процесінің барлық сатыларында талаптарды сақтау туралы тыңдады. Ол шикізатты технологиялық салу, технологиялық процесті жүргізу (температура мен уақыт), термиялық өңдеу процесінің реттілігі нормалар мен талаптарға сәйкес келетінін хабарлады.

Ол мектеп асханасында азық-түлікті сақтауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар сақталатынын хабарлады.

**Шешім:**

1. Бракераж комиссиясының мүшелері дайын өнімнің бракераж журналына тағам сапасын бағалауды тұрақты түрде енгізуді жалғастырсын.
2. Асханада азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары талаптарға сәйкес жүргізілсін.

**Орындау мерзімі: тұрақты**

Комиссия төрайымы:



З.Р.Шакарғалиева

Хатшы:

Г.Закенова

**2021 жылғы 19 қарашадағы  
бракераж комиссиясының  
тексеру актісі**

Біз, төменде қол қойған комиссия құрамында директор, директордың ОТЖ жөніндегі орынбасары, қамқоршы кеңесінің төрайымы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі, мектеп медбикесі 2021 жылғы 19 қарашада мектеп асханасының жұмысын тексеріп, мектеп директоры бекіткен мәзірге сәйкес тағамдардың дайындалғаны туралы осы актіні жасадық

Мектепте 182 оқушы оқиды. 111 оқушы тегін тамақпен қамтылған. Асхана 78 орынға арналған, қажетті жабдықтармен жабдықталған, күнделікті кесте бойынша барлық мектеп оқушылары үшін бір реттік ыстық тамақ ұйымдастырылады.

2021 жылғы 19 қарашадағы мәзір, бекітілген мәзірге сәйкес келеді.

Тағамдарды дайындау процесі технологиялық картаға толық сәйкес ұйымдастырылды. Комиссия мүшелері азық-түлік салуға қатысты. Асхана қызметкерлері медициналық тексеруден өтті. Арнайы киіммен жұмыс істейді. Ыдыс жуу үшін сода күлі дұрыс қолданылады. Жинау Материалы жеке сақталады, санитарлық сағаттар күн сайын сағат 11.30-дан 12.30-ға дейін. Санитарлық күн сенбі, күнделікті тазалау, аптасына 1 рет жалпы тазалау. Тұтынушының бұрышында мәзір, шағымдар мен ұсыныстар кітабы ілінген.

Тәуліктік сынама тоңазытқышта болады және 1 тәулікке қалдырылады. Бракераж журналы стандартты, уақтылы, дұрыс толтырылады. Есепке алу журналында сапасыз өнімді жеткізу жағдайлары тіркелмеген. Барлық қажетті құжаттар, журналдар уақтылы толтырылады.

Мектеп директоры:

Комиссия мүшелері:



*Маша* З. Мансургалеева

*Маша* З. Мансургалеева

*Маша* Т. Дубасирова

*Маша* К. Урманбаева

*Маша* Т. Рабадаева

*Маша* Р. Жаңғрақшилова

*Маша* Е. Дашилова