



Бекітемін
«№1 Успен ЖОББМ»
КММ директоры
К. Жакупова

Бракераж комиссиясының 2020/2021 оқу жылына арналған жұмыс жоспары

Тамақ дайындау сапасын бақылаудың, тамақ дайындау технологиясын сақтаудың және ас блогы қызметкерлерінің санитариялық-гигиеналық талаптарды орындауының негізгі мақсаттары негізінде бракераж комиссиясының жұмысы мынадай бағыттар бойынша ұйымдастырылады:

• Күнделікті бақылау

1. Бракераждық комиссия толық құрамда күн сайын бракераждық сынаманы алуға келеді.
2. Дайындалған тағамның органолептикалық қасиеттерін бағалау (түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т. б);
3. Пісіру технологиясының сақталуына.
4. Пісіру кезінде өнімдерді салудың толықтығы үшін.
5. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауы.
6. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
7. Бақылау тағамы мен тәуліктік сынамалардың болуын тексеру.
8. Жалпы қазандықтан сынама алу.

• Ай сайынғы бақылау

1. Ауыз су режимін, гигиена шараларын ұйымдастыру.
2. Ас блогы үй-жайларының, азық-түлік сақтауға арналған үй-жайлардың, жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жайлардың жай-күйін тексеру.
3. Ас блогының үй-жайларын (күнделікті және бас) жинауды жүргізуді бақылау.
4. Өнімдерді сақтаудың температуралық режимін сақтау.
5. Ыдысты өңдеу және жуу сапасын бақылау.
6. Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруда режимдік сәттердің сақталуын бақылау. Ыдыс-аяқ тағамдарын, жию мүкәммалын дайындау және беру үшін пайдаланылатын сапаны тексеру.
6. Өнімдерді сақтау ережелерін тексеру.

7. Тексеру нәтижелері дайын өнімді бракераж журналында, тексеру актілерінде тіркеледі.

Бракераж комиссиясының жұмысын іске асыру жөніндегі іс-шаралар

№	Іс-шараның атауы	Жауапты	Мерзімі
1.	«Жаңа оқу жылының басталуына ас блогы мен тамақтану залының дайындығы. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын талдау. Комиссияның жаңа оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту» тақырыбы бойынша комиссия мүшелерінің отырысы.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастыру алдында
2.	Тамақтану нормалары мен калориясына сәйкес мәзір құруды бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күн сайын
3.	Өнімдерді сату мерзімдерін бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Айына 1 рет
4.	Пісіру технологиясын бақылау, өнімдерді төсеу, ыдыс-аяқтың шығуы.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Аптасына 1-2 рет
5.	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Үнемі
6.	Ас блогының жағдайын кешенді тексеру, тәуліктік сынамалардың болуы, банкалар мен ас үй мүкәммалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде және айына 1 реттен кем емес
7.	Порцияларды өлшеуді бақылау, өнімдерді сақтау ережесі, температуралық режим. Өнімдерді сату күні.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Ай сайын

8.	Пайдаланылатын ыдыстың сапасын тексеру. Бақылау бөлігінің болуы. Өнімдерді төсеу технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастыру басында, ай сайын
9.	Көкөністерді, сусымалы өнімдерді сақтау ережелері. Ас блогының үй-жайларын жинау кестесін сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастырудың бірінші айында
10.	Пайдаланылған ыдыстарды өңдеу	Бракераж комиссиясының мүшелері	Айына бір реттен кем емес
11.	Оқушылардың үстелінен алынған порцияның бақылау порциясымен салмағы бойынша сәйкестігін тексеру.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастырудың бірінші айында және айына кемінде 1 рет
12.	Көкөністер мен жемістерді сақтау. Пісіру алдында жұмыртқаны өңдеу.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастырудың екінші айына
13.	Ыдыс-аяқ пен ас үй мүкәммалын өңдеу, тағам дайындау технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастырудың үшінші айында
14.	Азық-түлікті сақтау ережелері. Жинау мүкәммалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр
15.	Бракераж комиссиясы мүшелерінің «2020-2021 оқу жылындағы комиссия жұмысын талдау» тақырыбы бойынша отырысы	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр