



Бекітемін  
Мектеп директорының м. а.  
Кулатаева А.А.  
2022 ж.

### **Бракераж комиссиясының 2022/2023 оқу жылына арналған жұмыс жоспары**

Тамақ дайындау сапасын бақылаудың, тамақ дайындау технологияларын 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. Пісірілген тағамның органолептикалық қасиеттерін бағалау (түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т. б.);
3. Пісіру технологиясын сақтау үшін.
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 жинауды (күнделікті және жалпы) бақылау.
4. Өнімдерді сақтаудың температуралық режимдерін сақтау.
5. Ыдыстарды өңдеу және жуу сапасын бақылау.
6. Оқушылардың тамақтануын ұйымдастырудағы режимдік сәттердің сақталуын бақылау. Ыдыс-аяқтарды, қызмет көрсету құралдарын дайындау және ұсыну үшін пайдаланылатын сапаны тексеру.
6. Азық-түлікті сақтау ережелерін тексеру.
7. Тексеру нәтижелері дайын өнімнің бракераж журналында, тексеру актілерінде тіркеледі

## Бракераж комиссиясының жұмысын іске асыру жөніндегі іс-шаралар

№	Іс шараның атауы	Жауапты	Мерзімдері
1.	Комиссия мүшелерінің отырысы: «Ас блогы мен асхананың жаңа оқу жылының басталуына дайындығы. Ас блогы қызметкерлеріндегі санитарлық кітапшаларын талдау. Комиссияның жаңа оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту».	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастыруды бастамас бұрын
2.	Тағамдардың нормалары мен калорияларына сәйкес мәзір құрастыруды қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті
3.	Өнімдерді сату мерзімдерін бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Айына 1 рет
4.	Пісіру технологиясын, өнімдерді белгілеуді, ыдыс-аяқтың шығуын қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Аптасына 1-2 рет
5.	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Үнемі
6.	Ас блогының жай-күйін кешенді тексеру, тәуліктік сынамалардың болуы, банкалар мен ас үй мүкәммалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастыру кезінде және айына кемінде 1 рет
7.	Бөліктерді өлшеуді бақылау, өнімдерді сақтау ережелері, температура режимі. Өнімдерді сату күні.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Ай сайын

8.	Қолданылатын ыдыс-аяқтың сапасын тексеру. Бақылау бөлігінің болуы. Өнімді бетбелгілеу технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастырудың басында, ай сайын
9.	Көкөністерді, сусымалы өнімдерді сақтау ережелері. Ас блогының үй-жайларын жинау кестесін сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастырудың бірінші айында
10.	Қолданылатын ыдыстарды өңдеу	Бракераж комиссиясының мүшелері	Айына кемінде бір рет
11.	Тексеру оқушылардың үстелінен ерікті түрде алынған бөліктің бақылау бөлігімен салмағы бойынша сәйкестігі.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастырудың бірінші айында және айына кемінде 1 рет
13.	Көкөністер мен жемістерді сақтау. Пісіру алдында жұмыртқаны өңдеу.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастырудың екінші айына
14.	Ыдыс-аяқ пен ас үй жабдықтарын өңдеу, тамақ дайындау технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастырудың үшінші айында
15.	Азық-түлікті сақтау ережелері. Жинау мүкәммалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр
16.	«Комиссияның 2022-2023 оқу жылындағы жұмысын талдау» тақырыбы бойынша бракераждық комиссия мүшелерінің отырысы	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр





Утверждаю  
И.о. директора  
школы  
Кулатаева А.А.  
« 1 » 09 2022 г.

## План работы бракеражной комиссии на 2022/2023 учебный год

На основании основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организуется по следующим направлениям:

### • Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

### • Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, мероприятий гигиены
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

6. Проверка правил хранения продуктов.

7. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки

*Мероприятия по реализации работы бракеражной комиссии*

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Перед началом организации питания
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	При организации питания, и не менее 1 раза месяца



7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	На начало организации питания, ежемесячно
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	В первый месяц организации питания
10.	Обработка используемой посуды	Члены бракеражной комиссии	Не менее одного раза в месяц
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	В первый месяц организации питания и не реже 1 раза в месяц
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	На второй месяц организации питания
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	В третий месяц организации питания
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2022-2023 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май