

Бракераж комиссиясының 2021/2022 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. Дайындалған тағамның органолептикалық қасиеттерін бағалау (түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т. б.);
3. Пісіру технологиясының сақталуы.
4. Пісіру кезінде өнімдерді салудың толықтығы.
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-жайларды жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жайлардың жай-күйін тексеру.
3. Ас блогының үй-жайларын (күнделікті және жалпы) жинауды жүргізу 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, сервирлеу мүкәммалын дайындау және беру үшін пайдаланылатын сапаны тексеру.
6. Өнімдерді сақтау ережелерін тексеру.
7. Тексеру нәтижелері дайын өнімнің бракераж журналында, тексеру актілерінде белгіленеді

Бракераж комиссиясының жұмысын іске асыру жөніндегі іс-шаралар

№	Іс-шараның атауы	Жауаптылар	Мерзімі
1.	"Жана оқу жылының басталуына ас блогы мен тамақтану залының дайындығы» тақырыбы бойынша комиссия мүшелерінің отырысы. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын талдау. Комиссияның жана оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту.	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, өнімдерді тағайындауын, тағамның шығуын бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Аптасына 1-2 рет

5.	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тұрақты
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 тағайындау 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
13.	Көкөністер мен жемістерді сақтау. Пісіру алдында жұмыртқаны өңдеу.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтандыруды ұйымдастырудың екінші айында

14.	Ыдыс-аяк пен ас үй мүкәммалын өңдеу, тағам дайындау технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Ғамақтандыруды ұйымдастырудың үшінші айында
15.	Азық-түлікті сақтау ережелері. Жинау мүкәммалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр
16.	"Комиссияның 2020-2021 оқу жылындағы жұмысын талдау" тақырыбы бойынша бракераж комиссиясы мүшелерінің отырысы	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр