



Бекітемін  
Мектеп директорының м. а.  
Кулатаева А.А.  
« 14 » 09 2023 ж.

## Бракераж комиссиясының 2023/2024 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 инвестициялаудың 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 бас) 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.
7. Азық-түлікті сақтау ережелерін тексеру.
8. 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 кітаптарды талдау. Комиссияның жаңа оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту.»	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды 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	Тұрақты
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
12.	Көкөністер мен жемістерді сақтау. Пісіру алдында жұмыртқаны өңдеу.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастырудың екінші айына
13.	Ыдыс-аяқ пен ас үй жабдықтарын өңдеу, тамақ дайындау технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамақтануды ұйымдастырудың үшінші айында
14.	Азық-түлікті сақтау ережелері. Жинау мүкәммалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр
15.	«Комиссияның 2023-2024 оқу жылындағы жұмысын талдау» тақырыбы бойынша бракераждық комиссия мүшелерінің отырысы	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр