

«Солтүстік Қазақстан облысы әкімдігінің білім басқармасы» КММ-сі «Есіл ауданының білім бөлімі» КММ-сі «Александровка негізгі мектебі» КММ-сі

№ 1 Хаттамасы

2023 ж. 01.09 № 82-н.к. бұйрығы

Александровка а.

2023 ж 01 қыркүйегі

Комиссия мүшелері қатысты:

Кошкимбаева Т.М, Досатаева Б.У, Болдырева Н.И, Сметанкина В.А, Конкашева А.Ж.

Күн тәртібі.

1. «Бракераж комиссиясы туралы ережемен» танысу.
2. 2023-2024 оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту.

Мектеп директоры Көшкімбаева Т.М. тыңдалды, ол 2023 ж 01.09. «Бракераждық комиссия құру туралы». № 82-н. қ. бұйрығын оқып, комиссия мүшелерін атады:

Б. У. Досатаева, Н. И. Болдырева, В. А. Сметанкина, А. Ж. Конкашева.

Т. М. Көшкімбаева бракераждық комиссияны «бракераждық комиссия туралы ережемен» таныстырып, келесі тармақтарға егжей-тегжейлі тоқталды:

- азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады.

- азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған қойма және басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттары ережесінің сақталуын тексереді;

- күн сайын мәзір-макеттердің дұрыс жасалуын қадағалайды;

- ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;

- тамақ өнімдерін өткізу мерзімдері мен тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;

- тағамның балалардың физиологиялық қажеттіліктеріне және негізгі тағамдық заттарға сәйкестігін тексереді;

- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды және бақылайды;

- өнімдерді қазандыққа салудың толықтығын бақылайды, тағамдардың шығуын тексереді;

- дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсі мен иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б

- дайындалған тағам көлемінің сатылған бөліктердің көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді;

- тамақтан улану мен асқазан-ішек ауруларының алдын алады;

- тамақ бракеражы дайындалған партия демалысы басталғанға дейін 30 минут бұрын өткізіледі;

- бракеражды өткізу кезінде Комиссия мүшелері жартылай фабрикаттарға, дайын тағамдар мен аспаздық бұйымдарға қойылатын талаптарды басшылыққа алады.
- дайын тағамды беру сынаманы алып тастағаннан және дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін бракераж журналына жазғаннан және оларды беруге рұқсат бергеннен кейін ғана жүргізілуі тиіс;
- тамақ дайындау технологиясы бұзылған жағдайда комиссия оқушыларға ыдыс-аяқ беруге тыйым салуға, оларды пысықтауға немесе қайта өңдеуге, ал қажет болған жағдайда-санитариялық-тамақ зертханасына зерттеуге жіберуге міндетті;
- бракеражды жүргізу үшін ас блогында таразы, тамақ термометрі, аспаптарды шаюға арналған қайнаған суы бар шәйнек, екі қасық, шанышқы, пышак, артқы жағында салмағы көрсетілген табақ (ыдыстың 1 порциясын да, 10 порциясын да ұстайтын), сызғыш болуы қажет;
- порциялық екінші тағамдарды (котлеттер, фрикаделькалар және т.б.) тексеру порцияның орташа салмағының біркелкі бөлінуін белгілей отырып, бес порцияны жеке өлшеу арқылы, сондай-ақ 10 порцияның массасын белгілеу арқылы жүзеге асырылады, ол қажет мөлшерден кем болмауы керек (шығу нормасынан+ 3% ауытқуға жол беріледі).
- бракераж журналы нөмірленуі, тігілуі және мөрмен бекітілуі тиіс; бракераж журналы медбикеде сақталады;
- бракераж журналында тағамның сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т. б. сияқты көрсеткіштерге назар аудара отырып, жалпы диетадан гөрі әр тағамның сынамасының нәтижелері атап өтіледі.;
- тағамның сапасы үшін бракераж комиссиясының төрағасы және өнімді дайындайтын аспаз жауапты болады.

Екінші сұрақ бойынша комиссия мүшесі Досатаева Б.У. сөз сөйледі, ол комиссияның 2023-2024 оқу жылына арналған жұмыс жоспарымен таныстырды.

Шешім: 1) бракераждық комиссияның қызметі «Бракераждық комиссия туралы ережеге» сәйкес ұйымдастырылсын;

2) бракераж комиссиясының 2023-2024 оқу жылына арналған жұмыс жоспары бекітілсін.

Комиссия төрағасы:

Бракераж комиссиясының мүшелері:



Т.М.Кошкимбаева

Б.У.Досатаева

Н.И.Болдырева

В.А. Сметанкина

А.Ж.Конкашева