

«Бекітемін»

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының
«Қостанай қаласы білім бөлімінің
Бауыржан Момышұлы атындағы № 5
жалпы білім беретін мектебі» КММ директоры
Гарденова Ж.К.



Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының
«Қостанай қаласы білім бөлімінің Бауыржан Момышұлы атындағы № 5 жалпы білім беретін мектебі» КММ бракеражды комиссияның 2022-2023 оқу жылына жұмыс жоспары

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Қостанай қаласы білім бөлімінің Бауыржан Момышұлы атындағы № 5 жалпы білім беретін мектебі» КММ-нің тамақ әзірлеу бақылаудың негізгі мақсаттардың, тамақ әзірлеу технологияларын сақтау және тамақ әзірлеу бөлігі қызметкерлерінің санитариялық-гигиеналық талаптардың сақтаудың Бракеражды комиссия туралы ереженің негізінде, Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Қостанай қаласы білім бөлімінің Бауыржан Момышұлы атындағы № 5 жалпы білім беретін мектебі» КММ бракеражды комиссиясының жұмысы келесі бағыттар бойынша ұйымдастырылды:

- Күн сайынғы бақылау

1. Бракеражды комиссия толық құрамында күн сайын бракеражды сынамын алуға барады.
2. Әзірленген тамақтың органолептикалық құрамын бағалау (түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, нәрлігі және т.б.).
3. Тамақ әзірлеудің технологиясының сақталуы.
4. Дайындау кезінде өнімдердің толық қолданылуы.
5. Ас әзірлеу бөлігі қызметкерлерінің санитариялық-гигиеналық нормларын сақтауы
6. Ас әзірлеу бөлігі қызметкерлерінің жеке гигиена қағидаларын сақтауы.
7. Бақылау тағамның және тәуліктік сынаманың болуын тексеру.
8. Жалпы қазаннан сынама алу.

- Ай сайынғы бақылау

1. Ауыз су режимін ұйымдастыру
2. Ас әзірлеу бөлігінің, тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайдың, жинау жабдықтарын сақтау үй-жайының және дәретхана бөлігінің жағдайын тексеру.
3. Ас әзірлеу бөлігін тазалауын өткізуді бақылау (күн сайынғы және толық тазалау)
4. Тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін сақтау.
5. Ыдысты өңдеу және жуу сапасын бақылау
6. Білім алушылардың тамақтануын ұйымдастырудағы режимдік уақыттарының сақталуын бақылау. Дайындауға және таратуға арналған ыдыстың, жасау жабдықтарының сапасын тексеру.
7. Тамақтану нормаларының сақталуын бақылау.
8. Азық-түлікті сақтау қағидаларының сақталуын тексеру. Тексерудің нәтижелері дайын тамақтың бракераж журналында, мектептің ас әзірлеу бөлігінің жұмысын тексеру актілерінде жазылады. Жүргізілген бақылау тексерістер жөніндегі есеп мектептің тамақтану кеңестерінде талқыланады. Бракеражды комиссия өз жұмысында СанҚжәнеН-ды, ас мәзірлер жинақтарын, технологиялық карталарын, ГОСТ-ты басшылыққа алады.

**Бракеражды комиссияның 2022-2023 оқу жылына
жұмыс жоспары**

№	Іс-шаралар	Жауаптылар	Мерзімдер
1	Комиссия мүшелерінің отырыс өткізу тақырыптары: Ас әзірлеу бөлігінің және ас ішу залының жаңа оқу жылына дайындығы. Ас әзірлеу бөлігі қызметкерлерінде санитарлық кітапшаның болуы. Комиссияның жаңа оқу жылына жұмыс жоспарын бекіту	Бракеражды комиссия мүшелері	2021 жылғы тамыз
2	Нормаларға және астардың бракеражды құнарлығына сәйкес мәзірдің құрылуын бақылау	Бракеражды комиссия мүшелері	Күн сайын
3	Тамақ өнімдерін жарату мерзімдерін бақылау	Бракеражды комиссия мүшелері	Айына 1 рет
4	Тамақ өнімдерін дайындау, сақтау технологиясын, астың шығуын бақылау	Бракеражды комиссия мүшелері	Аптасына 1-2 рет
5	Ас әзірлеу бөлігінің және жұмыс жабдықтарының санитариялық-гигиеналық қалпын бақылау	Бракеражды комиссия мүшелері	Тұрақты
6	мөлшерле өлшеу, тамақ өнімдерін сақтау, температуралық режим қағидаларының сақталуын бақылау	Бракеражды комиссия мүшелері	Қазан
7	Қолданатын ыдыстардың сапасын тексеру. Бақылау мөлшерінің болуы. Тамақ өнімдерін сақтау технологиясын сақтау	Бракеражды комиссия мүшелері	Қараша
8	Бракеражды комиссияның отырысының тақырыптары: «2022-2023 оқу жылының бірінші жартыжылдыққа комиссияның жұмысын талдау»	Бракеражды комиссия мүшелері	Желтоқсан
9	Көкөністерді, сусыма өнімдерді сақтау қағидалары. Ас әзірлеу бөлігін тазалау кестесін сақтау	Бракеражды комиссия мүшелері	Қаңтар
10	Қолданылған ыдысты өңдеу (тәрелке, кесе, қасық, шаңышқы). Тәулікті сынамалардың болуы, банкаларды таңбалау	Бракеражды комиссия мүшелері	Ақпан
11	Білім алушылардың алдындағы астың мөлшерлемесін бақылау мөлшерлемесі бойынша тексеру	Бракеражды комиссия мүшелері	Наурыз
12	Көкөністер мен жемістерді сақтау	Бракеражды комиссия мүшелері	Наурыз
13	Ыдыс пен асхана жабдықтарын өңдеу, тамақ әзірлеу технологиясын сақтау	Бракеражды комиссия мүшелері	Сәуір

14	Тамақ өнімдерін сақтау қағидалары. Тазалау жабдықтарын таңбалау	Бракеражды комиссия мүшелері	Мамыр
15	Бракеражды комиссия отырысының тақырыбы: 2022-2023 оқу жылына бракеражды комиссия жұмысын талдау»	Бракеражды комиссия мүшелері	Мамыр