

2022-2023 оқу жылына арналған

№2 ЖНББМ –нің бракераждық комиссияның жұмыс жоспары

- Бракераж комиссиясы туралы жалпы ереже, тамақ дайындау сапасын бақылаудың негізгі мақсаттары, тамақ дайындау технологияларын сақтау және ас блогы қызметкерлерінің санитариялық - гигиеналық талаптарды орындауы негізінде № 2 ЖНББМ бракераж комиссиясының жұмысы келесі бағыттар бойынша ұйымдастырылған:

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. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауы.
5. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
6. Жалпы қазандықтан сынама алу.

Ай сайынғы бақылау

1. Ішу режимін ұйымдастыру.
2. Ас блогы үй-жайларының, азық-түлік сақтауға арналған үй-жайлардың, жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жайлардың және дәретхана бөлмесінің үй-жайларының жай-күйін тексеру
3. Ас блогының үй-жайларын жинауды (күнделікті және жалпы тазалау) 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-түлік сақтау ережелерін тексеру және т. б

Тексеру нәтижелері дайын өнімнің бракераж журналында, мектептің ас блогының жұмысын тексеру актілерінде жазылады.


Бракераж комиссиясы өз қызметінде Санпіндерді, перспективалық мәзірлерді, рецептер жинақтарын, технологиялық карталарды, ГОСТ-тарды басшылыққа алады.

М.П.
Директор
технолог
М.И.Исмаева А.П.



2022-2023 оқу жылына арналған бракераж комиссиясының жұмыс жоспары

№	Іс-шараның атауы	Жауаптылар	Мерзімі
1.	Комиссия мүшелерінің "жаңа оқу жылының басталуына ас блогы мен асхана дайындығы" тақырыбы бойынша отырысы. Ас блогы қызметкерлеріндегі санитарлық кітаптарды талдау. Комиссияның жаңа оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Қыркүйек
2.	Тағамдардың нормалары мен калорияларына сәйкес мәзір құрастыруды қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті
3.	Пісіру технологиясын, өнімдерді белгілеуді, ыдыс-аяқтың шығуын қадағалау. Тағамдарды органолептикалық бағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті
4.	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тұрақты
5.	Ас блогының жай-күйін кешенді тексеру, тәуліктік сынамалардың болуы, банкалар мен ас үй мүкәмалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тоқсанына бір рет
6.	Бөліктерді өлшеуді бақылау, өнімдерді сақтау ережелері, температура режимі. Өнімдерді сату күні. Пайдаланылатын өнімдердің сапасы (сапа сертификаттары)	Бракераж комиссиясының мүшелері	тұрақты
8.	Қолданылатын ыдыс-аяқтың сапасын тексеру. Бақылау бөлігінің болуы. Өнімді бетбелгілеу технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	тұрақты
9.	Тексеру оқушылардың үстелінен ерікті түрде алынған бөліктің бақылау бөлігімен салмағы бойынша сәйкестігі.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Апта сайын
10.	Азық-түлікті сақтау ережелері. Жинау мүкәмалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Апта сайын
11.	Мектепте тамақтануды ұйымдастыру туралы ақпаратты мектеп сайтында орналастыру.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Апта сайын
12.	Комиссия қызметінің қорытындысы бойынша бракераждық комиссия мүшелерінің отырысы: "комиссияның 2022-2023 оқу жылындағы жұмысын талдау"	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр, қаңтар

Мектеп директоры:  Л.Г.Лямцева

