



«БЕКІТЕМІН»

№36 ЭБЖОБББМ директоры

З. Ахмадова

**2018-2019 оқу жылына
бракераж комиссиясының
жұмыс жоспары**

№	Іс-шара атауы	Мерзімі	Жауапты тұлғалар
1	Бракераж комиссиясының жұмысын ұйымдастыру бойынша мәжілістер өткізу	қыркүйек, қаңтар	З.Д. Ахмадова
2	Дайындалған тағамның сапасын тексеру	күнделікті	комиссия мүшелері
3	Тамақ дайындау, азық-түлік салу, тағам шығымы технологиясының сақталуын бақылау	күнделікті	комиссия мүшелері
4	Тағамдардың нормасы мен құнарлығына сәйкес ас мәзірін құруды қадағалау	күнделікті	комиссия мүшелері
5	Бақылау тамағының, тәуліктік сынамалардың болуы	күнделікті	комиссия мүшелері
6	Ыдыстар мен асқа керекті ыдыс жабдығын жуу және өңдеу сапасын бақылау	күнделікті	комиссия мүшелері
7	Пайдаланылатын ыдыстың сапасын бақылау (сынықтар, жарықтар)	күнделікті	комиссия мүшелері
8	Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауы	күнделікті	комиссия мүшелері
9	Келіп түсетін өнімдерді сату мерзімдерін сақтау	ай сайын	комиссия мүшелері
10	Қоймада және тамақ дайындау күні өнімдерді сақтау сапасы мен шарттарын сақтау	ай сайын	комиссия мүшелері
11	Азық-түлікті жеткізу кезінде көліктің санитарлық жағдайын бақылау	ай сайын	комиссия мүшелері
12	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау	ай сайын	комиссия мүшелері



«УТВЕРЖДАЮ»
директор СОПШЭН №36
З. Ахмадова
З. Ахмадова

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
на 2018-2019 учебный год

№	Название мероприятия	Сроки	Ответственные лица
1	Проведение совещаний по организации работы бракеражной комиссии	сентябрь, январь	Ахмадова З.Д.
2	Проверка качества приготовленной пищи	ежедневно	члены комиссии
3	Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, закладки продуктов, выхода блюд	ежедневно	члены комиссии
4	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	члены комиссии
5	Наличие контрольного блюда, суточных проб	ежедневно	члены комиссии
6	Контроль за качеством мытья и обработки посуды и сервировочного инвентаря	ежедневно	члены комиссии
7	Контроль за качеством используемой посуды (<i>сколы, трещины</i>)	ежедневно	члены комиссии
8	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока	ежедневно	члены комиссии
9	Соблюдение сроков реализации поступающих продуктов	ежемесячно	члены комиссии
10	Соблюдение качества и условий хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи	ежемесячно	члены комиссии
11	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	ежемесячно	члены комиссии
12	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежемесячно	члены комиссии