

Бекітемін
№ 2 ЖОМ басшысы
Г.К.Бельгибаева

«17» *Варкуле* 2022 ж

2022-2023 оқу жылына арналған бракераж комиссиясының жұмыс жоспары

Бракераж комиссиясы туралы жалпы ереже, тамақ дайындау сапасын бақылаудың негізгі мақсаттары, тамақ дайындау технологияларын сақтау және ас блогы қызметкерлерінің санитарлық - гигиеналық талаптарды орындауы негізінде бракераж комиссиясының жұмысы келесі бағыттар бойынша ұйымдастырылған:

Күнделікті бақылау

- 1. Бракераждық комиссия 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.
- 4. Пісіру кезінде өнімдерді инвестициялаудың толықтығы .
- 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 бұрыштарын ұйымдастыру, сыныптарда «Денсаулық» папкаларының болуы және ресімделуі.
- 2. Аскөк үй-жайларының жай-күйін тексеру
- 4. Өнімдерді сақтаудың температуралық режимдерін сақтау.
- 5. Ыдыстарды өңдеу және жуу сапасын бақылау. Оқушылардың тамақтануын ұйымдастырудағы режимдік сәттердің сақталуын бақылау. Ыдыс-аяқтарды, қызмет көрсету құралдарын дайындау және ұсыну үшін пайдаланылатын сапаны тексеру.
- 6. Азық-түлік сақтау ережелерін тексеру және т. б тексеру нәтижелері дайын өнімнің бракераж журналында, мектептің ас блогының жұмысын тексеру актілерінде жазылады.