



2024-2025 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. Бракераж комиссия мүшелері күн сайын бракераждық сынаманы алуға келу;
- 2. Пісірілген тағамның органолептикалық қасиеттерін бақылау (түсі, пісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шыршықтылығы және т. б.);
- 3. Пісіру технологиясын сақтау;
- 4. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауы;
- 5. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы;
- 6. Бақылау тағамы мен тәуліктік сынамалардың болуын тексеру;
- 7. Ауыз су режимін сақталуы;
- 8. Жалпы қазандықтан сынама алу.

Ай сайынғы бақылау

- 1. Асқок үй-жайларының жай-күйін тексеру.
- 2. Өнімдерді сақтаудың температуралық режимдерін сақтау.
- 3. Ыдыстарды оңдеу және жуу сапасын бақылау. Оқушылардың тамақтануын ұйымдастырудың режимдік сәттерін сақтауын бақылау. Ыдыс-аяқтарды, қызмет көрсету құралдарын дайындау және ұсыну үшін пайдаланылатын сапаны тексеру.
- 4. Азық-түлік сақтау ережелерін тексеру және т. б. тексеру нәтижелері дайын өнімнің бракераж журналында, мектептің ас блогының жұмысын тексеру актілерінде жазу.