

**Бракераж комиссиясының  
жұмысы туралы ақпарат  
2023-2024 оқу жылы**

Бракераж комиссиясының жалпы Ережелері негізінде, тамақ дайындау сапасын бақылау негізгі мақсаттары, тамақ дайындау технологиясын орындау және ас блогының қызметкерлерімен санитарлық-гигиеналық талаптарын орындау негізінде бракераж комиссиясының жұмысы келесі бағыттарларда ұйымдастырылған:

• **Күнделікті бақылау**

- Бракераж комиссиясы толық құрамында күнде бракераж сынамасын алуға келеді.
- Дайындалған тағамның органолептикалық қасиеттерін бағалау (түсі, иісі, дәмі, сұйықтығы, қаттылығы, шырындылығы т.б.);
- Тамақ дайындағанда технологияны сақтау.
- Дайындағанда азық-түлікті толық салу.
- Ас блогының қызметкерлерімен санитарлық-гигиеналық нормаларды орындау.
- Ас блогының қызметкерлерімен жеке гигиена ережелерін орындау.
- Бақылау тағамының болуын және тәуліктік сынама тексеру.
- Жалпы котелдан сынама алу.

• **Ай сайын бақылау**

- Ауыз су режимін, гигиена бұрышын ұйымдастыру, сыныптада денсаулық папқаларын рәсімдеу, оның болуы.
- Ас блогының, азық-түлік сақтайтын қойманың, жинау құралдарын сақтау үшін бөлменің және дәретхананың жағдайын тексеру.
- 3. Ас блогының еденін жууды бақылау (күнделікті және күрделі)
- 4. Азық-түлікті сақтаудың температуралық режимдерін сақтау.
- 5. Ыдыс жуудың сапасын бақылау.
- Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруда режимдік сәттердің сақталуын бақылау. Тағамдарды дайындау және беру үшін пайдаланылатын ыдыстың, сервирлеу мүкәммалының сапасын тексеру.
- Азық-түлік сақтау ережелерін тексеру.

Тексеру нәтижелері дайын өнімнің бракераж журналында, мектеп ас блогының жұмысын тексеру актілерінде белгіленеді. Өткізілген бақылау тексерулері бойынша есептер мектептің тамақтану кеңестерінде талқыланады.

Бракераждық комиссия өз қызметінде Санпіндерді, рецептуралар жинағын, технологиялық карталарды, ГОСТ-тарды басшылыққа алады.

Мектеп басшысы  Лебалдина Ж. А.

