***2024-2025 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);

1. Пісіру технологиясын сақтау үшін.
2. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауы.
3. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.
4. 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 Санпиндерді, перспективалық мәзірлерді, рецептер жинақтарын, технологиялық карталарды, ГОСТ-тарды басшылыққа алады.

***2024-2025 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 мүкәммалын 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 мүкәммалын 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ж.К.Бегалинова**

 