



Бекітемін:
Мектеп директоры:
Қазбекова Ж.К.

**Ғ.Малдыбаев атындағы Жаңажол орта мектебінің
Бракераждық комиссиясының жоспары
2025 – 2026 оқу жылы**

Қабылдау комиссиясы туралы ереженің негізінде тағам дайындау технологиясының сақталуын, тамақ дайындау технологияларын сақтауды және қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің санитарлық-гигиеналық талаптарын орындауға мониторинг жүргізудің негізгі мақсаттары келесі бағыттар бойынша ұйымдастырылды:

Күнделікті бақылау.

1. Піскен тағамның органолептикалық қасиеттерін бағалау (түсі, иісі, дәмі, құрылымы, қаттылығы, шырыны және т.б.).
2. Тағам дайындау технологиясына сәйкестігі.
3. Қоғамдық тамақтандыру бөлімінің қызметкерлері санитарлық-гигиеналық нормативтерді сақтау.
4. Басқару тағамдары мен күнделікті үлгілердің болуын тексереді.
5. Жалпы қазандықтың үлгілерін алу.

Ай сайынғы бақылау.

1. Ауыз су режимін ұйымдастыру. Бұрыштық гигиена.
2. Азық-түлік өнімдерін өңдеуге арналған қондырғылардың жай-күйін, азық-түліктерді сақтауға арналған бөлмелерді, тексеріңіз
3. Өнімнің температуралық сақталуын сақтау.
4. Сапаны бақылау және ыдыстарды жуу.
5. Тамақты дайындау және қызмет көрсету үшін қолданылатын ыдыс-аяқтардың сапасын тексеру, жабдықтарға қызмет көрсету.
6. Өнім ережелерін сақтауды тексеріңіз.

Жалпы жүргізу жұмыстары.

1. Бракераждық комиссия мүшелерінің жалпы мектепшілік жұмыстары.
2. Жалпы мектеп оқушылары мен шағын орталық балаларымен тәрбиелік іс-шаралар өткізу.

Орындаған ДТЖО: Аманова Г.К.