

**"Чаглинка станциясының негізгі орта мектебі" КММ
бракераж комиссиясының отырысы**

№ 1 хаттама

01.09.2023 жылы

Комиссия мүшелерінің барлығы – 7
қатысты-7

Күн тәртібі:

1. Балалардың ыстық тамағын ұйымдастыру және санитарлық жағдайы,
мектеп асханасының жұмысы.

2. 2023-2024 оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту

Отырыс барысы

Тыңдады :

Бірінші сұрақ бойынша: "балалардың ыстық тамағын ұйымдастыру және санитарлық жағдайы, мектеп асханасының жұмысы" – директордың ТЖ жөніндегі орынбасары тыңдалды.

Өз сөзінде ол 2023 жылғы 1 қыркүйекте мектеп бойынша "1-9 сынып оқушыларына ыстық тамақ ұйымдастыру туралы" № 87 бұйрық шығарылғанын, 1-9 сынып оқушыларына арналған тамақтану кестесі бекітілгенін атап өтті. Оқушылардың тамақтануы СЭС бекіткен 4 апталық мәзір бойынша ұйымдастырылған, оның сәйкестігі үнемі тексеріліп отырады. Мектептегі ауыз су режиміне жауапты болып тағайындалды, мектептің медицина қызметкері де тағайындалды-асхананың санитарлық жағдайын, тамақтану нормалары мен сапасын бақылау мақсатында бракераж комиссиясы құрылды. Айына бір рет комиссия мүшелері тексеру жүргізеді және оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша ескертулер мен ұсыныстар көрініс табатын актілер жасайды. Ыдыс-аяқ жиыптықтарының қажетті санының болуы, мұқаммалды таңбалау, сапа сертификаттарының болуы, өнімнің тауарлық маңайындағы сақтау ережелерінің сақталуы туралы негізгі ойлар қарастырылды. 2023 жылдың 1 қыркүйегіне мектепте жалпыға бірдей білім беру қорытынды қаражаты есебінен 1-4 сынып 35 оқушыға және 6 оқушыға көп балалы және аз қамтылған отбасыларынан бір реттік тегін ыстық тамақ ұйымдастырылды.

Қорытындылай келе, Мамбетова М.К. бракераж комиссиясының бекітуіне комиссияның 2023-2024 оқу жылына арналған жұмыс жоспарын ұсынды.

Шешім:

"Чаглинка станциясының негізгі орта мектебі" КММ

бракераж комиссиясының отырысы

№ 2 хаттама

13.10.2023 жыл

Комиссия мүшелерінің барлығы – 7

катысты-7

Күн тәртібі:

1. Тамақ дайындау технологияларын, шикізат салу нормаларын сақтау.
2. Дайын тамақты бракераждау (Сынаманы алу), техникалық нормаларды ыдыс-аяқ дайындауға орындау.
3. Циклдік мәзірге сәйкес орналасу мәзірін жасау кезінде СанПИН нормаларын сақтау.
- Оқушылардың тамақтау сапасы.
4. Сақтау шарттары мен мерзімдеріне және өнімді қабылдауға қойылатын талаптарды сақтау.

Отырыс барысы

Тыңдады :

Директордың ТЖ жөніндегі орынбасары М. К. Мамбетова "Чаглинка станциясының негізгі орта мектебі" КММ бойынша оқушылардың ыстық тамақтануын ұйымдастыруға жауапты, мектеп асханасының дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуы туралы ақпаратпен. Күн сайын сатуға жататын дайындалған тағамдардың сапасына бағалау жүргізіледі. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес (сыртқы түрі, дәмі, иісі, түсі, консистенциясы, қаттылығы, пырындылығы, тағамның шығымы, тағамның қызмет ету температурасы). Ыдыс-аяқтарды бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияның дематысы басталғанға дейін жүргізіледі. Күн сайын ет тағамдары, кондитерлік өнімдер бар. Бірдей тағамдарды пемесе аспаздық өнімдерді қайталау, кем дегенде 2 күн аралықта болмайды. Балаларға берілетін дайын өнім нормаға сәйкес келеді. Өнімдердің жаңа иісі бар. Барлық тауарларға сертификаттар бар.

Шешім:

1. Пісірілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына баға беруді жалғастыру.
2. Әрбір жаңадан дайындалған партияның дематысы басталғанға дейін тамақ бракеражын жүргізу.
3. Мәзір жасау кезінде Санпиннің талаптарын қатаң сақтану.
4. Технологиялық процестің сақталуын қатаң бақылауды жалғастыру тамақ дайындау, шарттар, сақтау және қабылдау мерзімі.

Орындау мерзімі: тұрақты

Комиссия төрағасы:

Хатшы:

Кульмаганбетов Е.Е.

Уаисов А.Ж



**"Чаглинка станциясының негізгі орта мектебі" КММ
бракераж комиссиясының отырысы**

№ 3 хаттама

10.11.2023 жыл

Комиссия мүшелерінің барлығы – 7

катысты-7

Күн тәртібі:

1. Мектеп асханасында сатылатын өнімнің сапасын бақылау нәтижелері.
2. Мектеп асханасының дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау.
3. Азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары.

Отырыс барысы

Тыңдалы:

Бірінші мәселе бойынша бракераж комиссиясының төрағасы Е.Е. Кульмаганбетов дайын тағамды бракераждау (сынама алу), ыдыс-аяқтарды дайындаудың технологиялық әдістерін орындау туралы ақпаратпен тыңдалды. Ол органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығымдылығы, тағамның қызмет ету температурасы) сатылатын пісірілген тағамдардың сапасын күн сайын бағалау жүргізілетінін хабарлады. Азық-түлікті бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияның демалысы басталғанға дейін жүргізіледі.

Екінші мәселе бойынша М. К. Мамбетованы тыңдады. - директордың ТЖ жөніндегі орынбасары, мектеп асханасының дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау туралы. Ол шикізатты технологиялық төсеу, технологиялық процессті жүргізу (температура мен уақыт), термиялық өңдеу процесінің реттілігі нормалар мен талаптарға сәйкес келетінін хабарлады. Ол мектеп асханасында азық-түлік сақтауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар сақталатынын айтты.

Шешім:

1. Бракераж комиссиясының мүшелері тағамдардың сапасын бағалауды дайын өнімнің бракераж журналына үнемі енгізуді жалғастыра береді.
2. Асханада азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары талаптарға сәйкес келеді.

Комиссия төрағасы:
Хатшы:



Кульмаганбетов Е.Е.
Уаисов А.Ж