Бекітемін
№3 Хромтау орта мектебінің
директоры
Каражанова Ж.С.

№3 ХРОМТАУ ОРТА МЕКТЕБІНІҢ БРАКЕРАЖДЫҚ КОМИССИЯСЫНЫҢ 2025-2026 ОҚУ ЖЫЛЫНА АРНАЛҒАН ЖЫЛДЫҚ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ

№	Іс-шаралар мазмұны	Мерзімі	Жауаптылар
1	1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу мақсатында бракераждық комиссиясын құру. Бракераждық комиссиясының отырысын ұйымдастыру. Комиссия мүшелерінің міндетерімен таныстыру. 2. Асхана мен қойманың санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес болуын қадағалау, жаңа оқу жылына дайындығын анықтау.	Тамыз	Комиссия мүшелері
2	1. Асхана қызметкерлерінің денсаулығын бақылау және жеке гигиена ережелерін сақталуын қадағалау, қызметкерлердің арнайы киімдермен қамтамасыз етілуі, медициналық тексеруден өтілуі мерзімдерін бақылау. 2. Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау.	Қыркүйек	Комиссия мүшелері
3	1. Тағам өнімдерінің тасымалдануын және жеткізілуін қадағалау. 2. Дайын өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.	Қазан	Медбике
4	1.Күнделікті ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамаларын алынғанына бақылау жүргізу.	Қараша	Комиссия мүшелері
5	1. Асхана қызметкерлерінің еңбек жағдайы және жеке гигиена қағидаларының сақталуы. 2. «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ 2021 жылғы 5 тамыздағы №ҚРДСМ-76 бұйрығында көрсетілген тыйым салынған тағам түрлерінің қолданбауы. 3. Ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруын қадағалау.	Желтоқсан	Комиссия мүшелері
6	1. Балаларға берілетін ыстық тамақты бақылау және тағам сапасы мен тағам мөлшерін қадағалау. Дайын тағамның шығуы көрсетілген мәзірдің болуын бақылау.Күнделікті ас мәзірінің бекітілген апталық мәзіріне сай болуын қадағалау. 2. Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау және арнайы журналының уақытылы толтырылуын бақылау.	Қаңтар	Комиссия мүшелері
7	1. Дайын тағам сапасын, тамақтың дайындалу кезіндегі тазалықтың сақталуы, дайындалу технологиясының бекітілген ас мәзіріне сай	Ақпан	Комиссия мүшелері

	болуын қадағалау, тыйым салынған тағамдардың пайдалануына жол бермеу, ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды сатуға жол бермеу. 2. Асхана ыдыстарының тазалығын тексеру,шеті ұшқан, сынған ыдыстарды пайдалануына жол бермеу.		
8	1. Балалардың тамақтануын ұйымдастыру, тамақтану жағдайын қадағалау. Ауыз су режимінің сақталуы, ауыз су режимін ұйымдастыруға жауапты адамдардың тағайындалуы. 2. Тағамның дәрумендік құрамын қадағалау.	Наурыз	Комиссия мүшелері
9	1. Тағам өнімдерінің тасымалдануы және жеткізілуі санитарлық гигиеналық талаптарға сай болуын қадағалау, сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен қабылдануына бақылау жүргізу. 2. Азық-түліктің сақтау мерзімін бақылау.	Сәуір	Комиссия мүшелері
10	1. Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау. 2. Азық-түлік сапасын тексеру,тамақты дайындау технологиясын,асхананың тоңазытқыш технологиялық жабдықтарын тексеру, дайын тамақтар мен азық-түліктің сақталу талаптарының орындалуын тексеру. 3. Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.	Мамыр	Комиссия мүшелері

Scanned with CamScanner