

2025-2026 оқу жылындағы
С.Сатыбалдин атындағы жалпы орта мектебінің
бракеражды комиссия мүшелерімен өткен
жиналыстың №4 хаттамасы

Қызылкоғам ауылы

13. 03. 2025 жыл

Қатысқандар: Комиссия мүшелері, ата-аналар комитетінің өкілдері, мектеп медбикесі, асхана меңгерушісі.

Күн тәртібі:

I. Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдеріне, мектеп асханасының талапқа сай жұмыс жүргізуі.

Тыңдалды:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Тогтасын

-Бүгінгі отырысымызда тамақ өнімдерінің сапасы, дайындалуы, асханаға келетін тамақтардың сақтау мерзімдеріне және асхананың жұмысына тоқталып өтеміз.

Біздің басты құндылығымыз оқушыларымыздың денсаулығы мен қауіпсіздігі. Оқушыларымыздың құнарлы, сапалы тамақтануын қалаймыз. Сапалы тағам ағзаны қажетті дәрумендермен қамтамасыз етіп, иммунитетті күшейтеді. Асхананың жұмысымен барлықтарыңыз таныссыздар. Асханаға кезекшілік кестесі бар әкімшілік, медбике, ата-ана комитеті тарапынан да бақыланып отырады.

Кеше ғана ата-аналар комитеті Жумадилова Б. мен медбике, өзім асханаға тексеру жүргіздік. Тексеру барысында қоймадағы азық-түлік қоры, бракераж журналы және күнделікті мәзір (меню) қарастырылды.

* Өнім сапасы: Барлық келіп түскен өнімдердің (ет, сүт, көкөніс) ветеринарлық анықтамалары мен сапа сертификаттары бар. Жарамсыз өнімдер анықталған жоқ.

* Технология: Аспаздар бекітілген технологиялық карта негізінде жұмыс істейді. Тағамдарды буда пісіру және бұқтыру ережелері сақталған.

* Сақтау мерзімі: Тоңазытқыштардағы температуралық режим стандартқа сай (+2°C-тан +6°C-қа дейін). Өнімдердің «тауарлық көршілестік» принципі сақталған (шикі ет пен дайын өнім бөлек сақталады). Тез бұзылатын өнімдердің мерзімі бақылауда.

* Санитарлық жағдай: Асхана қызметкерлері арнайы киіммен (халат, қалпақ, қолғап) қамтамасыз етілген. Ыдыс-аяқтарды жуу және зарарсыздандыру талапқа сай жүргізілуде.

III. ҰСЫНЫСТАР МЕН ЕСКЕРТУЛЕР:

(Егер кемшіліктер болса, осы бөлімге жазылады)

* Күнделікті «С» дәрумендеу шараларын қатаң бақылауға алу.

* Асхана залындағы үстелдердің тазалығын әр үзіліс сайын қадағалау.

IV. ҚАУЛЫ ЕТІЛДІ:

* Мектеп асханасының жұмысы «қанағаттанарлық» деп танылсын.

* Асхана меңгерушісіне өнімдердің сақтау мерзімін күнделікті бақылау журналына тұрақты белгілеп отыру жүктелсін.

* Мектеп медбикесі дайын тағамдардан күнделікті сынама (проба) алуды және оны 48 сағат сақтауды қатаң қадағаласын.

Мектеп медбикесі: Г.Н. Каирбаева

* Тамақ өнімдерінің сапасы мен келіп түскен шикізаттардың сәйкестігін тексеру.

* Тағамдарды дайындау технологиясының сақталуы.

* Өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері мен ережелерін бақылау.

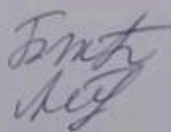
* Мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық талаптарға сай жұмыс істеуі.

Шешім:

Тексеру қорытындысы бойынша, асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы талапқа сай және қанағаттанарлық деңгейде деп танылсын.

Төрайымы:

Хатшы:



Батталова Ж.К.

Иманкулова А.А.