

2024-2025 оқу жылына арналған
бракераж комиссияның жоспары

р/с	Іс-шара атаулары	Уақыты	Жауаптылар
1	Калория тағамдарына сәйкес мәзір нормаларына бақылау жасау Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын тексеру	жыл бойы	Бракераждық комиссиясының мүшелері
2	Асхананың тоңазытқыш және технологиялық жабдығының болуын және жарамдылығын, ас үй құралдары және ыдыспен жинақталуын тексеру	жыл бойы	Бракераждық комиссиясының мүшелері
3	Тамақ өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылау	үнемі	Бракераждық комиссиясының мүшелері
4	Тамақ өнімдерін сақтау ережелері мен шарттарының сақталуын тексеру	үнемі	Бракераждық комиссиясының мүшелері
5	Ас блогының санитариялық-гигиеналық жай-күйін, ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена қағидаларын сақтауын бақылау	жыл бойы	Бракераж дық комиссиясының мүшелері
6	Азық-түлік ассортиментін және оларды мектеп асханасында сақтау шарттарын бақылау	жыл бойы	Бракераж комиссиясының мүшелері
7	Тамақ өнімдерін өткізу мерзімін және тамақ дайындау сапасын бақылау	үнемі	Бракераждық комиссиясының мүшелері
8	Бекітілген мәзірге сәйкес тамақтану рационның жай-күйін тексеру	үнемі	Бракераждық комиссиясының мүшелері
9	Үшінші тағамдарды витаминдеуді	үнемі	Бракераждық

№	бақылау		комиссиясының мүшелері
0	Комиссияның атқарған жұмысы туралы педкеңесте есеп беру	желтоқсан	Бракераждық комиссиясының мүшелері
11	Негізгі өнімдерді қою кезінде болуы, тексеру, тағамдардың шығуын тексеру	айына 1 рет	Бракераждық комиссиясының мүшелері
12	"2024-2025 оқу жылындағы комиссия жұмысының қорытындысы " тақырыбы бойынша бракераждық комиссиясы мүшелерінің отырысы	мамыр	Бракераждық комиссиясының мүшелері

Утверждаю  11.09.2024
 Директор
 Государственного научного центра
 стандартизации и метрологии
 Республики Казахстан
 А. Б. Аубакиров

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

п/п	Темы заседаний	Дата	Ответственные
1	Отслеживание составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока	В течении года	Члены бракеражной комиссии
2	Проверка наличия и исправности холодильного и технологического оборудования столовой, укомплектованности кухным инвентарем и посудой	в течении года	Члены бракеражной комиссии
3	Контроль за соблюдением санитарно гигиенических норм при транспанртировке, доставке и разгрузке продуктов питания	постоянно	Члены бракеражной комиссии
4	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	постоянно	Члены бракеражной комиссии
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	в течении года	Члены бракеражной комиссии
6	Контроль за ассортиментом продуктов и условиями их хранения в школьной столовой	в течении года	Члены бракеражной комиссии
7	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	постоянно	Члены бракеражной комиссии
8	Проверка состояния рациона	постоянно	Члены

	продуктов питания и качества приготовления пищи		бракеражной комиссии
8	Проверка состояния рациона питания согласно утвержденному меню	постоянно	Члены бракеражной комиссии
9	Контроль витаминизации третьих блюд	постоянно	Члены бракеражной комиссии
10	Отчет на педсовете о проделанной работе комиссии	декабрь	Члены бракеражной комиссии
11	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка, проверка выхода блюд	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
12	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	май	Члены бракеражной комиссии

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 10 08 2024 ж

АКТ №

Астана қаласы әкімдігінің «№11 мектеп-лицей» ШЖҚ МКК

Өнім беруші (бар болса):

Поставщик услуги (при наличии): «Астана АппИл» ЖШС

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Аубакиров Б.С. – мектеп директоры

Раш Ш.М.-директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары

Көшек Ж.М. – әлеуметтік педагог

Хаумет Балжан - медбике

Какимова Пана Талгатовна-ата-ана 7 «Ж» сыныбы

Фаррохова Ольга Валерьевна -ата-аналар комитетінің мүшесі 3 «З» сыныбы

Абауова Светлана Абауовна-ата-аналар комитетінің мүшесі 6 «А» сыныбы

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		✓		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау				

жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы/ Неисправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/ Неисправность систем водоотведения		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/ Неисправность систем отопления		кеңіріс.		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы/ Неисправность систем освещения		✓		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		✓		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		✓		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты тазалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		исп. рас.
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		✓		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов				
Қоймалар /Склады				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/ Ухранение...		✓		

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		✓		

Тоңазытқыштар /Холодильники

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		✓		

Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		

Нан сактауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		кет		

Пісіру цехы /Варочный цех

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)	✓			позволяет с фез. жолар.
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность <i>сертификат</i>		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		+		
Жұмыртқаларды жууға және өндеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и		+		

обработки яиц		.		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		+		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		+		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
"С-дәрумендеу"журналы Журнал «С-витаминизации»		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. <i>с.г. про.дн.</i> Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>08</u> месяц <u>24</u> г.		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке				

медициналық кітапшаларының болуы/ Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	1 кәсіптік ой. 20 + медосмотр ба. Санитар	+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля	✓			еңгелі обсервация еңгелі
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Дәретхана/Санузел		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		

