

«№2 арнайы мектеп-интернаты»КММ

Мектеп асханасының бракераж комиссиясы отырысының № 5 хаттамасы

2023 жылғы 20.01

Қатысты: 7 адам

Комиссия төрайымы: басшы Семкина И.А

Комиссия мүшелері: ОТЖБО Саворовская Т.С

Аспазшы- Т.Н. Новиченко.Медбибі Кох М.В (диеталық медбибі)

Кабдылманова К.К.,Тургумбаева А.М., Дәрігер Песчан а.-Дехнич В.Н

Күн тәртібі.

1. Мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастыру туралы

Отырыс барысы.

Тыңдады: Медбибі М.В.Кох.

Мектепте «№2 арнайы мектеп-интернат» КММ оқушыларына ыстық тамақ беріледі .Балаларды ыстық тамақпен қамту 100% мектеп-интернат басшысы бұйрыққа қол қойды.

1. Оқушылар үшін тамақтануды ұйымдастыру туралы, 2012жылғы 12.03 №320.
2. Оқушылардың тамақтану сапасы үшін мектеп бракераж комиссиясын құру туралы.
3. Асханада әкімшіліктің кезекшілік кестесі бекітілді.
4. Тағам дайындау сапасын бағалау бойынша терминал бар.

Мәзірде тағам бөліктерінің массасы, олардың тағамдық және энергетикалық құндылығы, негізгі дәрумендерге күнделікті қажеттілік бойынша санитарлық ережелердің талаптары сақталған. Дайын тағамдарды өндіру технологиялық талаптарға сәйкес жүзеге асырылады . Күн сайын асханада бекітілген мәзір ілінеді, онда тағамдардың көлемі мен аспаздық өнімдердің атауы туралы мәліметтер көрсетіледі. Барлық сатып алынған тағамдар сәйкестік сертификаттары бар. Технологиялық процестің сақталуын бақылау мақсатында дайындалған тағамдардың әрбір партиясынан тәуліктік сынама алынады. Тәуліктік сынаманы алуды аспаз және медицина қызметкерлері жүзеге асырады.

Диеталық қызметкер алынған тағамдардың сапасын, тағамның дұрыс салынуын және дайын тағамның дайындалуын қадағалайды.

Ауыз су режимін ұйымдастыруға қойылатын талаптар орындалады, мектепте, ғимараттарда салқындатқыштар мен бір реттік шыныаяқтар бар. Балалардың тамақтануында тыйым салынған тағамдар тұтынылмайды. Балаларды тамақтандыру кезінде сынып жетекшісінің болуы міндетті

болып табылады. Асхана осы санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жуу және дезинфекциялау қағидаларын сақтау мақсатында асхана ыдыстары мен аспаптардың жеткілікті мөлшерімен, сондай-ақ оны сақтауға арналған шкафтармен қамтамасыз етілген.

Асханаларды тазалау әр тамақтан кейін жүргізіледі. Асхана үстелдері жуғыш заттармен жуылады, таза және пайдаланылған шүберектерге арналған арнайы шүберектер мен таңбаланған контейнерлер қолданылады. Жуу және дезинфекциялау құралдарын ыдыста оқушылардың қолы жетпейтін арнайы бөлінген орындарда тамақ өнімдерінен бөлек сақтайды.

Қолды жуу үшін жууға арналған раковиналар орнатылған. Персонал арнайы санитарлық киіммен (халат, бас киім, жеңіл тайғақ емес жұмыс аяқ киімі) қамтамасыз етілген. Жұмысқа тиісті кәсіптік біліктілігі бар, белгіленген тәртіппен мерзімді медициналық тексеруден өткен адамдар жіберіледі.

Шешті:

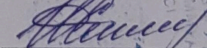
1. Диетмедбибі Кох М. В. туралы ақпаратты ескеріңіз, асханада мәзірді ұйымдастыру туралы.

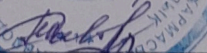
2. Күн сайын жұмыс күні бойынша тамақ дайындау процесін және бөлінген тағамдарды бақылау.

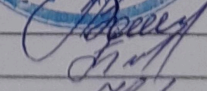
Орындау мерзімі: тұрақты.

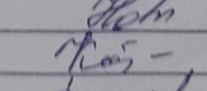
-Бракераж комиссиясының мүшелері тағамның сапасын бағалауды дайын тағам журналына үнемі енгізуді жалғастырсын.

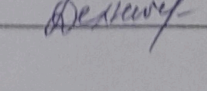
-Асханада азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары талаптарға сәйкес келеді.

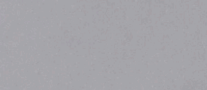
Бракераж комиссиясының төрайымы:  И.А Семкина


Бракераж комиссиясының мүшелері:  Т.С Саворовская

Бракераж комиссиясының мүшелері:  М.В Кох

Бракераж комиссиясының мүшелері:  А.М Тургумбаева

Бракераж комиссиясының мүшелері:  Т.Н Новиченко

Бракераж комиссиясының мүшелері:  К.К Кабдылманова

Бракераж комиссиясының мүшелері:  В.Н Дехнич