



2025-2026 оқу жылына арналған Бракераж комиссиясының
жұмыс жоспары

№	Іс-шараның атауы	Жауаптылар	Мерзімі
1	Оқушылардың сапалы тамақтануын қамтамасыз ету және қадағалау	Комиссия төрағасы Кабденова Г.	Қыркүйек
2	Комиссия құрамы мүшелерінің тиісті міндеттерін бөлу.	Комиссия төрағасы Кабденова Г.	Қыркүйек
3	Азық-түліктерді, дайын тамақтарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуын бақылау.	Комиссия мүшелері	Ай сайын
4	Дайын тағамдардың сапасына бағалау жүргізу.	Комиссия мүшелері	Үнемі
5	Тез бұзылатын өнімдердің сапасын бақылау.	Комиссия мүшелері	Үнемі
6	Дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеру.	Комиссия мүшелері	Үнемі
7	Асханадағы санитарлық-гигиеналық жағдайын мониторинг жасау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Үнемі
8	Ауыз су режимінің сақталуына бақылау жүргізу.	Комиссия мүшелері	Үнемі
9	Мектеп асханасында сатуға тыйым салынған заттардың болмауын қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Үнемі
10	«2025-2026 оқу жылындағы комиссия жұмысын талдау» тақырыбы бойынша бракераж комиссиясы мүшелерінің отырысы	Комиссия төрағасы Кабденова Г.	мамыр

**«Майлин атындағы мектеп-балабақша кешені» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің
бракераждық комиссиясының хаттамасы**

Күні: 5 қыркүйек 2025 жыл

Қатысқандар:

1. Г.Кабденова- комиссия төрайымы
2. А.Касебаева- мүшесі
3. А.Қабдрахманова -мүшесі
4. И.Мурсалова- ата-ана
5. А.Құмарова-мүшесі

Күн тәртібінде:

1. Бракераж комиссиясының құрамы, жұмыс жоспары
2. Асхананың санитарлық жағдайын қадағалау (ыдыстың, тамақ ішетін үстелдердің, тағам тұратын бөлменің тазалығы)
3. Перспективалық ас -мәзірінің және апталық ас мәзірінің болуы.
4. Мектептің сумен жабдықтау жүйесімен қамтамасыз етілуі.
5. Таңбаланған өндірістік үстел, кесу құралдарының болуы.
6. Тамақ ісуге арналған ыдыс, тоңазытқыштың болуы.

1-ші мәселе бойынша ДТІЖО Г.Кабденова сөз алды:

2025-2026 жаңа оқу жылының басталуына орай, асхана жұмысының және оқушылардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын, асхана жұмысын бақылау мақсатында бракераждық комиссиясы құрылу және құрамында мектеп әкімшілігі, ата-ана және жауапты маман болуы тиіс. Осы комиссия мүшелері асханаға келген тағам өнімдерінің сапасын, олардың сақталу мерзімдері мен жағдайларын, дайындау технологиясына, ас блогының санитариялық жағдайын бақылау жүргізетіндігін, бракераждық комиссиясы өз қызметінде СанПин талаптарын, рецепт жинақтарын, технологиялық картаны, берілген ережелер бойынша басшылыққа алады. Тамақтан уланудың алдын алу, асқазан-ішек ауруларын болдырмау, тамақтың дайындалу техникасын қадағалау, тамақтандырудың толық қанды ұйымдастырылуы, сонымен қатар, журналға дайын тағамның дәмі, сыртқы түрі, түсі, иісі, құрамы, қаттылығы, шырындылығы міндетті түрде жазылуы тиіс екенін және айына 1 рет бақылау жүргізілетіні туралы айтылды.

ДТІЖО Г.Кабденова ас блогы мен тамақтану залының санитарлық-гигиеналық нормаға сай дайындығы туралы сөз алды:

«Майлин атындағы мектеп-балабақша кешені» КММ-нің ас блогы мін тамақтану залының дайындығы тексерілді. Асхана объектісінде қолды жууға арналған 2

раковина, сүлгілер, қоқыс контейнерлері орнатылып, асханада таңбаланған өндірістік үстелдер, кесу құралдары, тамақ ішуге арналған ыдыстар, тоңазытқыштардың қойылғаны тексерілді. Технологиялық жабдықтар, құрал-саймандар, ыдыстар, еттерді, балықтарды, көкөністерді бөлшектейтін арнаулы пышақтар мен ағаштардың қатты түрлерінен жасалынған сызаттары жоқ. Беті тегіс сүрілген бөлшектегіш тактайлар бар, ыдыстарды қолмен жуатын жағдайдағы екі секциялық жуғыштар қойылғандығы, таза асханалық құралдарды сақтайтын жәшік-кассеталар, тоңазытқыш жұмыс істеп тұр. Газ плиталарының жай-күйі тексеруден өткізілген, сызаттары бар, деформацияланған, эмалі кеткен, жан-жағы қисайып майысқан ыдыстар анықталмағандығы туралы айтып өтті. Мектеп асханасында ас блогы мен тамақтану залы ұсынуға дайын, қанағаттанарлық. Аспазшылар санитарлық-гигиеналық нормаларға сай киінген, асхана бөлмесі таза.

Комиссия мүшесі А. Касебаева асхананың материалдық-техникалық базасы толық жабдықталғанын, тағамның оқушы нормасына сай әзірленгенін айтып өтті.

Шешімі:

1. Бракераждық комиссияға арналған жұмыс жоспары құрылсын.
2. Асхананың санитарлық жағдайы (ыдыстың, тамақ ішетін үстелдердің, тағам тұратын бөлменің тазалығы) әрі қарайда бракераж комиссиясының қадағалауында болсын.
3. Бракераждық комиссия мүшелерінің қатысуымен асханаға тексеріс айына бір мәрте жүргізілсін.

Комиссия мүшелері:

Кабденова Г.Е.



Касебаева А.А.



Мурсалова И.Р.



Құмарова А.Қ.



Қабдрахманова А.Ж.



Хатшы Байзрахманова Ұ.

