



Бекітемін
Директор

Т.В.Токарева

2021-2022 оқу жылына

Бракераж комиссиясының жұмыс жоспары

1.	«Жаңа оқу жылының басталуына ас блогының дайындығы. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын талдау. Комиссияның жаңа оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту».	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тамыз
2.	Тамақтану нормалары мен калориясына сәйкес мәзір құруды бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнсыйын
3.	Өнімдерді сату мерзімдерін бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Айында 1 рет
4.	Пікір технологиясын бақылау, өнімдерді төсеу, ыдыс-аяқтың шығуы.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Аптасына 1-2 рет
5.	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тұрақты
6.	Ас блогының жай-күйін кешенді тексеру, тәуліктік сынамалардың болуы, банкалар мен ас үй мүкәммалын таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Жыл ішінде
7.	Порцияларды өлшеуді бақылау, өнімдерді сақтау ережесін, температуралық режим. Өнімдерді сату күні.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Жыл ішінде
8.	Пайдаланатын ыдыстың сапасын тексеру. Бақылау бөлігінің болуы.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Жыл ішінде
9.	Көкөністерді, сусымалы өнімдерді сақтау ережелері. Ас блогының үй-жайларын жинау кестесін сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Қаңтар
10.	Бақылау бөлігінің болуын тексеру. Пайдаланылған ыдыстарды өңдеу (табақтар, шыныаяқтар, қасықтар, шанышқылар). Сапа журналын жүргізу тәуліктік сынамалардың болуы, банкаларды таңбалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Тұрақты
11.	Тәрбиеленушілердің үстелінен алынған порцияның бақылау порциясымен салмағы бойынша сәйкестігін тексеру.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Наурыз
12.	Көкөністер мен жемістерді сақтау. Пісіру алдында жұмыртқаны өңдеу.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Жыл ішінде
13.	Ыдыс-аяқ пен ас үй мүкәммалын өңдеу, тағам дайындау технологиясын сақтау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Жыл ішінде
14.	«2021-2022 оқу жылындағы комиссия жұмысын талдау» тақырыбы бойынша бракераж комиссиясы мүшелерінің отырысы.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Мамыр

8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции.	Члены бракеражной комиссии	В течение года
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды(тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
11.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола воспитанников по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	В течение года
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	В течение года
14.	Заседание членов бракеражной комиссии	Члены бракеражной комиссии	1 раз в квартал