

Кіріспе

Қысқы кезеңде тағам өнімдерін сақтау ерекше бақылауды талап етеді, себебі төмен температура, ылғалдылықтың өзгеруі, жылу жүйесінің тұрақсыздығы азық-түліктің сапасы мен қауіпсіздігіне тікелей әсер етеді. Осыған байланысты тағамдардың сақталу шарттарының санитарлық-гигиеналық талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында бракеражды комиссияның жұмысы маңызды рөл атқарады.

Бракеражды комиссияның мақсаты мен міндеттері

Бракеражды комиссияның негізгі мақсаты – қысқы кезеңде тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету, тұтынушылардың денсаулығын қорғау және тағамнан уланудың алдын алу.

Комиссияның негізгі міндеттері:

- тағам өнімдерінің сақтау шарттарын жүйелі түрде бақылау;
- температуралық режимнің сақталуын тексеру;
- сақтау орындарының санитарлық жағдайын бағалау;
- тағамдардың жарамдылық мерзімін қадағалау;
- сапасыз немесе бұзылған өнімдерді дер кезінде анықтап, бракқа шығару;
- тексеру нәтижелерін арнайы бракераж журналына тіркеу.

Қысқы кезеңдегі тағамдарды сақтау шарттары

Қыс мезгілінде тағамдарды сақтау кезінде төмендегі талаптар қатаң сақталуы тиіс:

- тоңазытқыштар мен қоймаларда белгіленген температуралық режимнің сақталуы;
- ет, сүт, балық өнімдерінің жеке-жеке сақталуы;
- мұздап кету немесе қайта қатып-еру жағдайларының алдын алу;
- қоймадағы ылғалдылық пен желдетудің талапқа сай болуы;
- тағамдардың жабық, таза ыдыста сақталуы;
- санитарлық тазалықтың тұрақты түрде жүргізілуі.

Бракеражды комиссияның жұмыс тәртібі

Комиссия жоспарлы және жоспардан тыс тексерулер жүргізеді. Тексеру барысында:

- сақтау орындары қаралады;
- тағам өнімдерінің сыртқы түрі, иісі, түсі бағаланады;
- жарамдылық мерзімі тексеріледі;
- температура өлшеу құралдарының көрсеткіштері бақыланады.

Анықталған кемшіліктер бойынша тиісті акт толтырылып, сапасыз өнімдер пайдаланудан алынады немесе жойылады. Қажет болған жағдайда жауапты тұлғаларға ескерту жасалып, нұсқаулықтар беріледі.

Қысқы кезеңдегі тағамдардың сақтау шарттарын бақылауда бракеражды комиссияның жұмысы аса маңызды. Комиссияның жүйелі әрі жауапты қызметі тағам өнімдерінің сапасын сақтауға, санитарлық талаптардың орындалуына және тұтынушылардың денсаулығын қорғауға мүмкіндік береді. Сондықтан бракеражды бақылауды тұрақты түрде жүргізу – тағам қауіпсіздігін қамтамасыз етудің негізгі кепілі болып табылады.

Қысқы кезеңдегі тағамдардың сақтау шарттарын бақылау мақсатында бракеражды комиссия белгіленген кестеге сәйкес тексеру жүргізді. Тексеру барысында тағам өнімдерінің сақтау орындары, тоңазытқыш қондырғылардың температуралық режимі, санитарлық-гигиеналық жағдайы, тағамдардың жарамдылық мерзімі және сыртқы сапалық көрсеткіштері қаралды.

Комиссия мүшелері сақтау шарттарының жалпы санитарлық талаптарға сәйкестігін бағалады. Тексеру нәтижесінде тағам өнімдерінің көпшілігі белгіленген талаптарға сай сақталғаны анықталды. Температуралық режим негізінен сақталған, тағамдар арнайы ыдыстарда, талапқа сай орындарда орналастырылған.

Сонымен қатар, анықталған ескертулер бойынша жауапты тұлғаларға тиісті нұсқаулар берілді. Сапасына күмән тудырған немесе талапқа сай келмейтін тағам өнімдері бракқа шығарылып, пайдаланудан алынды.

Комиссия қорытындысы бойынша: қысқы кезеңде тағамдардың сақтау шарттары қанағаттанарлық деп танылды. Тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында бақылау жұмыстарын тұрақты түрде жалғастыру ұсынылды.

Бестамақ «Болашақ» балалар бақшасы

**ҚЫСҚЫ кезеңдегі тағамдардың сақтау
шарттарын бақылау**

(тексеру қорытындысы)

Шаруашылық меңгерушісі: А.Р.Ершуакова

2026 жыл, қаңтар.