

## Хаттама №1

### Бракераждык комиссия отырысы.

Күні: 06.09.2024ж.

Катысқандар:5

Катыспағандар:0

#### Күн тәртібінде:

1. 2024-2025 оқу жылында бақылау кезінде жоспардың жүзеге асырылуы туралы

2. Дайын тамақты бракераждау (Сынаманы алу), тағамдарды дайындауда техникалық нормаларды орындау.

**Тыңдалды:** Бракеражды комиссияның төрайымы балабақша меңгерушісі Л.Б.Курманова бақылау барысымен таныстырды.

Бірінші мәселе бойынша: Мектепке дейінгі ұйымдар тәрбиеленушілерді теңгерімді тамақтандыруды олардың жас ерекшеліктерін, денсаулық жағдайын, мектепке дейінгі ұйымның жұмыс тәртібін, маусымдық азық-түліктердің болуын ескере отырып, қамтамасыз етеді.

Мектепке дейінгі ұйымдарда балаларды тамақпен қамтамасыз етуді Білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарына сәйкес және азық-түлік рационын әртүрлі етіп ұйымдастыру қажет. Күнделікті рационға барлық негізгі азық – түлік топтарын – ет, балық, сүт және сүт өнімдерін, жұмыртқаны, тағамдық майларды, көкөністер мен жемістерді, қант пен кондитерлік өнімдерді, нан, жарма және басқа да азық-түліктерді қосқанда ғана балаларды барлық қажетті қоректік заттармен қамтамасыз етуге болады.

Мектепке дейінгі ұйымның медицина қызметкері санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді; бракераж комиссиясымен бірге (құрамы білім беру ұйымы әкімшілігінің бұйрығымен айқындалады) өнімдердің салынуының және дайын тағамдардың шығымының дұрыстығын мерзімді түрде тексереді; тәуліктік сынамалардың іріктелуін және сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді; тілектер мен пікірлер журналындағы жазбаларды зерделейді; ас блогы қызметкерлерінің қол терісінде, дененің ашық бөліктерінде зақымданудың және іріңді аурулардың, сондай-ақ ангинасы және жоғарғы тыныс алу жолдарында катаральды құбылыстары бар науқастардың болуына тексеруін бақылауды қамтамасыз етеді. Дене жарақаттары, тіліктері, күйіктері, фурункуласы, іріңдері бар қызметкерлер жұмысқа жіберілмейді.

Екінші мәселе бойынша: Комиссия мүшесі шаруашылық меңгерушісі комиссия мүшелеріне азық-түлік сертификаттарын ұсынды. Азық-түлік кестеге және сұранысқа байланысты әкелінеді.

Ас ішу блогында 1 тоңазытқыш, қоймада 1 тоңазытқыш және 2 мұздатқыш

камералары бар, оларда температураны бақылауға арналған термометр орнатылған. Күн сайын аспазшы дайын тамақтың тәуліктік бақылауын іске асырады. Күн сайын балабақша меңгерушісімен бекітілген ас мәзірі ілінеді. Балабақша медбикесі бракераж журналына күн сайын толтырады. Шикі және дайын тамақтардың журналы бар. Асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы жақсы, барлық талаптар орындалатынын айтты.

Кенес төрайымы бақылауына

1. Азык-түлік нормасын тіркейтін журнал
2. Койманының тез бұзылатын тағамдарды тіркеу журналы
3. Дайын тағамның медбикенің бақылауымен жүргізілетін журнал
- 4 Тамақтың құнарлылығын тіркейтін журнал.


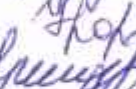

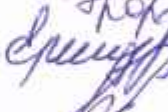

Медбике Аширова Л.М.-тамақтану нормасына анализ жасады: жас ерекшелігіне сай әр балаға берілетін тамақтардың мөлшерімен таныстырып өтті. Сонымен қатар ас мәзіріндегі тамақтың құрамына тоқталып өтті.

Күн сайын дайындалған тағамдардың сапасына бағалау жүргізіледі. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес (сыртқы түрі, дәмі, иісі, түсі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығымы, тағамның қызмет ету температурасы). Тағамдарды бракераждау әрбір жаңадан дайындалған мәзірге дейін жүргізіледі. Күн сайын ет тағамдары, кондитерлік өнімдер бар. Жаз-күз, қыс-көктем мерзімі бойынша дайындалған 10 күндік ас мәзірі сақталады. Балаларға берілетін дайын өнім нормаға сәйкес келеді. Дайын тағамды тексеру барысында бұзушылықтар анықталмады.

#### Қаулы:

1. 2024-2025 оқу жылында бақылау кезінде жоспардың жүзеге асырылуы бракераж төрайымы тарапынан қадағалансын.
- 2.Әрбір жаңадан дайындалған тағамның бракеражын жүргізу.

Комиссия төрайымы, балабақша меңгерушісі:  
Комиссия мүшелері:

 Курманова Л.Б.  
 Дүйсенбаева Р.М.  
 Уразалина Г.Б.  
 Ершуакова А.Р.  
 Аширова Л.М.