

Малыбай жалпы орта білім беру мектебі
Бракераж комиссиясының жұмысы туралы
АҚПАРАТ

2023 жыл шілде, тамыз, қыркүйек

Малыбай жалпы орта білім беру мектебінде балалардың тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі бракеражды комиссиясы сапалы, теңгерімді тамақтануды ұйымдастыруды, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын, білім беру ұйымдарында тамақ өнімдерін дайындау және өткізу кезінде №76 санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуын бақылауды жүзеге асырды.

Күнделікті мектеп медбикесі Асанова А.Е. бекітілген нысанға сәйкес дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізіп, аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау тізіліміне жазбалар енгізді (№ 76 Санитариялық қағидаларға 9-қосымша).

Бракераж комиссиясының мүшелері апта сайын пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасына, ас мәзірі құрамының дұрыстығына, тамақтану сапасын мониторингілеу актісін ресімдей отырып, тамақтану сапасына (оның ішінде дайын тағам порциясының массасы) мониторинг жүргізді.

Мониторинг барысында анықталған жағдайлар:

1. Санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы
№40 01.11.2012 ж.

2. Ыдыстарға, бөлшектеу мүкәммалына, жабдыққа және жиһазға қойылатын талаптар:

Тамақтану объектілерінде олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы және олардың қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары (сертификаттары) бар. Жарамды күйдегі тиісті бақылау-өлшеу аспаптары пайдаланылады.

3. Ыдыстарды, жабдықтарды жууға және күтіп-ұстауға қойылатын талаптар:

Тазалау, жуу оның ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып өңделеді.

Жабдықтарды пайдалану, тазалау, жуу және дезинфекциялау оларды пайдалану, жуу және дезинфекциялау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес, оларды қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып жүзеге асырылады.

4. Жинау мүкәммалына қойылатын талаптар:

Жинау мүкәммалы (тазылар, шелектер, щеткалар, шүберектер) шкафта сақталған. Жинау аяқталғаннан кейін ауысымның, жұмыс күнінің соңында барлық жинау мүкәммалы жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, дезинфекцияланады, кептіріледі.

6. Қойма үй-жайларына қойылатын талаптар:

Қойма үй-жайлары мен тоңазытқыш камералары температура мен ылғалдылықты бақылауға арналған аспаптармен, стеллаждармен, тауар қойғыштармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін сақтау стеллаждарда, тұғырықтарда, тауар қойғыштарда көзделеді. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

7. Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар:

Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдауды объектіде сақталуы тиіс олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырады. Тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы бекітілген нысанда жүргізіледі (№76 Санитариялық қағидаларға 9-қосымша).

8. Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар:

Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары өндіруші белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен

температуралы тоңазытқыш жабдықтарында (тоңазытқыш камераларында, тоңазытқыштарда) жүзеге асырылады.

9. Перспективалы мәзірге қойылатын талаптар:

Объектіде екі, төрт апталық перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) мәзір жасалған. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, олардың жас санаты ескеріледі, дәруменді-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді. Мәзірде сол тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді сол күні және келесі күнтізбелік екі-үш күні қайталауға жол берілмейді.

Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір мәрте тамақтану нормаларына сәйкес жасалған.

10. Дайын тағамдардың сапасын бақылау:

Күн сайын медицина қызметкері тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына (бракераж) жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді. Тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді.

11. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына және арнайы киіміне қойылатын талаптар:

Қол жууға арналған раковиналары бар, жууға, дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда), өңдеуге арналған құралдары, антисептикалық құралдары, қолды қайта ластауды болдырмайтын қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдары бар, олардың үнемі болуы қамтамасыз етілген жеке санитариялық тораптар жабдықталған.

Ас блогының қызметкерлері арнайы киіммен қамтамасыз етілген.

12. Медициналық қарап-тексеруден өтуге қойылатын талаптар:

Ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшалары бар.

ДТЖЖО  Баймульдина А.Ж.