



Бекітемін: 
 мектеп директоры
 Какимова Г.Е.
 « 01 »  2022ж



2022-2023 оқу жылына арналған бракеражды комиссиясының жұмыс жоспары

| реті | Тексеру мазмұны | мерзімі | Жауаптылар |
|------|--|-----------|---|
| 1 | 1.Бракераждық комиссия құру туралы. 2.Кесте бойынша мектеп асханасының тамақтануын ұйымдастыру, тегін тамақтану, тамақтану сапасы. | Қыркүйек | Какимова Гульдана Ертаевна Ахметова Гульжазира Шаймерденовна Ескендиrow Адемы Акатаевна Кусаинов Бейбит Мусинович Даирбекова Асем Сериковна Балжарикова Диана Толегеновна Алшинова Айнакуль Сексенбаевна |
| 2 | 1. Ауыз су режимін, гигиена бұрыштарын ұйымдастыру, тиімді тамақтану. 2.Ас блогы бөлмелерінің, азық-түлікті сақтауға арналған бөлмелерін ,жай-күйін тексеру | Қазан | |
| 3 | 1.Өнімдерді сату мерзімін бақылау. 2.Ас блогының жай-күйін кешенді тексеру, тәуліктік сынамалардың болуы, банкарлар мен ас үйді бақылау. | Қараша | |
| 4. | 1.Пайдаланылатын ыдыстың сапасын тексеру. Бақылау порциясының болуы. 2.Өнімдерді салу технологиясын сақтау. 3.Көкөністерді, сусымалы өнімдерді сақтау ережесі. Ас блогы үй-жайларын жинау кестесін сақтау. | Желтоқсан | |
| 5. | 1.Бақылау порциясымен салмағы бойынша оқушылар үстелінен ерікті алынған порцияның сәйкестігін тексеру. 2.Көкөністер мен жемістерді сақтау. Дайындау алдында жұмыртқаны өңдеу. | Қаңтар | |
| 6. | 1.Ауыз суді тексеру. 2.Пайдаланылған ауыз судың органолептикалық көрсеткіштерге сәйкестігі. Бір рет қолданылатын шыныаяқтардың болуы. | Ақпан | |
| 7. | 1.Ыдыс-аяқ және ас үй инвентарларын өңдеу, тағам дайындау технологиясын сақтау. 2.Көкөністер мен жемістерді сақтау. Дайындау алдында жұмыртқаны өңдеу. | Наурыз | |
| 8 | 1.Пайдаланылатын ыдыстың сапасын тексеру. Бақылау порциясының болуы. 2.Өнімдерді салу технологиясын сақтау. | Сәуір | |
| 9 | 2021-2022 оқу жылына арналған комиссия жұмысын талдау» тақырыбы бойынша бракеражды комиссия мүшелерінің отырысы. | Мамыр | |

ДТІЖО:  Ахметова Г.Ш.