

**Бракераж комиссиясының өткізу жұмысы нәтижелері бойынша  
анықтама**

27 қыркүйек 2023ж.

**Бракераж комиссиясының құрамы:**

- Абишева А.Т – №15 бебекжай менгерушісі;
- Шемякина О.В – №15 бебекжай медбикесі;
- Баймұканова А.К - №15 бебекжай қоймашысы;
- Караева З.И – ата-аналар қоғамының өкілі.

**Тақырыбы:** "оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру" **бақылауы.**

**Тексеру күні:** 2023 жыл 27 қыркүйек.

**Тексеру мақсаты:** оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру;

- тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша құжаттардың болуы және олардың дұрыс ресімделуі;
- мәзірді талдау;

**Бақылау жүргізу барысында келесі іс-шаралар жүзеге асырылды:**

1. Өткізілетін тағамдардың бекітілген мәзірге сәйкестігін тексеру.
2. Астың санитарлық-техникалық құрамын тексеру .
3. Балалардың жеке гигиена ережелерін сақтау шарттарын тексеру
4. Дайын тағамдарды таратуды жүзеге асыратын қызметкерлерде санитарлық киімнің болуын және жай күйін тексеру
5. Балалардың талғамына, ассортиментке қанағаттануына арналған сауалнама.

**Тексеру анықталды:** тамақтану балабақша директоры бекіткен шамамен екі апталық мәзір негізінде жүзеге асырылады. Дайын тағамдарды өндіру Технологиялық карталарға сәйкес жоспарлануда. Әр топта тағамдардың атауын, өнімдердің шығуын көрсете отырып, директор бекіткен күнделікті мәзір ілінеді. Тәуліктік сынамалар алынады және тоңазытқышта сақталады. Дайын тағамдарды беру сынама алынғаннан кейін жүзеге асырылады, нәтиже "дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналында" тіркеледі. Асханада тамақтану демалысы (таңғы және түскі ас) балабақша директоры бекіткен тамақтану кестесіне сәйкес топтар бойынша жүзеге асырылады. Іске асыру актілері мен мәзір талаптарын талдау балалардың ет, көкөністер, түрлі ботқалар, соның ішінде сүтте дайындалған және т.б. жеткілікті мөлшерде алады деген қорытынды жасауға мүмкіндік береді. Асхана ыдыстары санитарлық нормаларына сәйкес өңделеді. Астың материалдық-техникалық базасы қанағаттанарлық жағдайда. Өнімдерді сақтау санитарлық нормаларға сәйкес жүзеге асырылады. Технологиялық жабдықтар мен жинау құралдары таңбаланған. Сапа сертификаттары бар. **Тексеру пәні:** асхананың, ас үй ыдыстарының және арнайы құрал-жабдықтардың санитарлық жағдайы, мәзірді зерделеу және оны тағамдардың нақты жиынтығымен салыстыру, балаларға ұсынылатын тағамдардың сынамаларын алу және олардың дәмдік қасиеттерін бағалау, балалармен тамақтану үшін қарым-қатынас жасау.

**Қорытынды:** тамақтану нормативтік талаптарға сәйкес жүзеге асырылады. Бебекжай әкімшілігі тамақтануды ұйымдастыруды, тамақ дайындаудың сапасын, азық-түлік салуды, дайын өнімнің шығуын, тамақ дайындаудың санитарлық-гигиеналық нормаларының сақталуын әкімшілік-

қоғамдық бақылауды үйімдастырды. Ұсыныстар: 1. Балалардың ыстық тамақтану сапасын жақсарту мақсатында тамақтану сапасына қанағаттану мониторингін ұдайы жүзеге асыру.

**Комиссия мүшелері:**

Абишева А.Т А.А.

Шемякина О.В О.В.

Баймukanova A.K Баймаканова

Караева З.И З.И.Караева