

**Бракераж комиссиясының жұмысның
өткізу нәтижелері бойынша анықтама**

26 ақпан 2024ж.

Бракераж комиссиясының құрамасы:

- Абишева А.Т – №15 бөбекжай меңгерушісі;
- Шемякина О.В – №15 бөбекжай диетбикесі;
- Баймуканова А.К - №15 бөбекжай қоймашысы;
- Кареева З.И – ата-аналар қоғамының өкілі.

«Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруды және мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен онсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алуды бекіту туралы "ҚР БҒМ БҰЙРЫҒЫМЕН тәрбиеленушілердің денсаулығын қорғауға және нығайтуға кепілдік беретін жағдайлар жасау туралы" ҚР Білім туралы " Заңына сәйкес ата-аналардың қамқорлығына" 31.10.2018 ж. № 598 бракераждық комиссия талдау жүргізді.

Бөбекжайда күніне бес рет тамақтану. Таңғы ас, екінші таңғы ас витамині, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар, аптасына 5 күн кешкі ас. Балалардың тамақтануы ас блогында тамақ алу кестесіне сәйкес беріледі. Тамақтану арасындағы аралықтардың ұзақтығы 3,5 сағаттан аспайды. Мәзір перспективалы 10 күндік мәзір негізінде жасалады.

Тамақ өнімдерін өңдеудің және ыдыс-аяқ дайындаудың технологиялық процестерінде, асхана мен ас үй ыдыстарын, жабдықтарды, мүкәммалды жууда, үй-жайларды санитарлық өңдеуде, жеке гигиена ережелерін сақтауда қолданылатын суық және ыстық су ауыз суға қойылатын талаптарға жауап береді. Ол үшін жылына екі рет тексеру үшін барлық зерттеулерге су алынады. Жуу бөлмесінде крандар арқылы суық және ыстық су құйылған раковиналар орнатылған. Өндірістік үй-жайларда орнатылған барлық технологиялық және тоназытқыш жабдықтар жарамды күйде. Жыл сайын жарамдылық тексеруден өтеді.

Ас блогы асхана ыдыстары мен құралдарының жеткілікті мөлшерімен қамтамасыз етілген. Ас құралдары, дайын тағамдарды дайындауға және сақтауға арналған ыдыс-аяқтар тот баспайтын болаттан жасалған.

Ас блогында алдын ала, ағымдағы тазалау толық көлемде жүргізіледі.

Топтағы үстелдер әр тамақтан кейін ыстық сумен жуылады, жуғыш заттар қосылады, арнайы шүберектер мен таза және пайдаланылған шүберектерге арналған таңбаланған ыдыстар қолданылады. Жуу және дезинфекциялау құралдары дайындаушының ыдысында балалар үшін қолы жетпейтін арнайы бөлінген орындарда сақталады. Барлық ғимаратта, жабдықтар мен дезинфекциялай отырып, жалпы жинау аптасына бір рет жүргізіледі.

Тамақ қалдықтары қақпағы бар контейнерлерде арнайы бөлінген жерде сақталады. Сыйымдылықтар көлемнің кемінде 2/3 бөлігін толтырған кезде босатылады, жуғыш заттар мен дез құралдарын қосып жуылады.

Балалардың жасын ескере отырып, шамамен он күндік мәзірде тағам бөліктерінің массасы, олардың тағамдық және энергетикалық құндылығы, негізгі дәрумендер мен микроэлементтерге күнделікті қажеттілік бойынша санитарлық ережелердің талаптары сақталды. Тағам дайындау Технологиялық карталарға сәйкес жүзеге асырылады. Тамақтану пісіру, бұқтыру, пісіру сияқты тағамдарды дайындаудың белгілі бір әдістерін қолдануды көздейтін жұмсақ тамақтану принциптеріне сәйкес келеді.

Комиссия мүшелері:

Абишева А.Т

Шемякина О.В

Баймуканова А.К

Кареева З.И