



Бракераж комиссиясының жұмыс жоспары
2025-2026 оқу жылы

№	Іс-шаралар мазмұны	Мерзімі	Жауаптылар
1.	Бракераждық журналын жүргізу	Күнделікті	Мейірбике
2.	Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын қадағалау . Тағамның күнделікті құрамын қадағалау	Күнделікті	Мейірбике
3.	Тамақ пісіру технологиясын бақылау	Аптасына 1-2 рет	Комиссия мүшелері
4.	Өнімдердің мерзімінің жарамдылығын қадағалау	Аптасына 1 рет	Комиссия мүшелері
5.	Асхана қызметкерлерінің жеке бас тазалығын тексеру	Күнделікті	Мейірбике
6.	Тағамның оқушылардың физиологиялық талабына сай болуын қадағалау	үнемі	Комиссия мүшелері
7.	Асханадан шығатын тағамдардың сапасын қадағалау	Күнделікті	Әлеу. педагог Асхана меңг. Мейірбике
8.	Асхана және ыдыстарының тазалығы	Күнделікті	Әлеу. педагог Асхана меңг. Мейірбике
9.	Бракераждық комиссиясының мектеп асханасын тексеру, тамақтану сапасы мониторингісін жүргізу	Айына 2 рет	Комиссия мүшелері
10.	Азық-түлік сақтау орындарын және қоймаларының талапқа сай болуын қадағалау	Аптасына 1 рет	Асхана меңгерушісі Мейірбике
11.	Азық-түлік сақтау ережелерімен сапасын қадағалау, жарамдылығын бақылау	Аптасына 1 рет	Асхана меңгерушісі Мейірбике

Әлеуметтік педагог:

Т.Б.Саденова