«Б.БЕЙСЕКБАЕВ АТЫНДАҒЫ МЕКТЕП-ГИМНАЗИЯСЫ МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ШАҒЫН ОРТАЛЫҒЫМЕН» МКМ

БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ОТЫРЫСЫНЫҢ ХАТТАМАСЫ №1

Өткізілген күні: 02 қыркүйек 2025 жыл
Өткізілген орны: Б.Бейсекбаев атындағы мектеп-гимназиясы
Қатысқандар:
Комиссия төрайымы – Халыкова А.М., мектеп директоры

Комиссия мүшелері:
- *Бекбосын Қ.* – мектеп медбикесі
- *Саденова Т.Б.* – әлеуметтік педагог
- *Шотанова А.Ж*– директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- *Абжанова Д.К*-кәсіподақ ұйымының төрайымы
- *Бүркітбаева Г*-бастауыш сынып мұғалімі

КҮН ТӘРТІБІ:
1. Жаңа 2026–2027 оқу жылындағы мектеп асханасының жұмысын ұйымдастыру және дайындық жағдайын тексеру.
2. Оқушыларға ұсынылатын ыстық тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау.
3. Ас блогының, ыдыс жуатын орынның санитарлық жағдайын тексеру.
4. Дайын тағамдардың сақталуы, берілуі және температуралық жағдайын бақылау.
5. Бракераж журналдарының жүргізілуін тексеру.

ТЫҢДАЛДЫ:

Бракераж комиссиясының төрағасы мектеп директоры Халыкова А.М сөз сөйлеп, жаңа оқу жылында оқушыларды сапалы әрі қауіпсіз ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында асхана жұмысына тұрақты бақылау жүргізу қажеттігін атап өтті.

Комиссия мүшелері мектеп асханасына тексеру жүргізіп, ас блогының жалпы санитарлық жағдайын, тағам дайындау орындарын, ас үй құрал-жабдықтарының тазалығын, ыдыс жуатын орынның жағдайын және дайын тағамдардың сақталу талаптарын қарады.

Тексеру барысында дайын тағамдардың сапасына, сыртқы көрінісіне, иісіне, дәміне, тағамның температурасына және белгіленген мәзірге сәйкестігіне назар аударылды.

Сонымен қатар асханада санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуы, қызметкерлердің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, ыдыстардың тазалығы және асханадағы тазалық жұмыстары қаралды.

Бракераж комиссиясы асханадағы дайын тағамдардың оқушыларға белгіленген тәртіппен берілуін бақылауға алды.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:
1. Мектеп асханасының жаңа 2026–2027 оқу жылына дайындығы қанағаттанарлық деп бағалансын.
2. Ас блогында санитарлық-гигиеналық талаптардың тұрақты сақталуы қамтамасыз етілсін.
3. Дайын тағамдардың сапасы, мөлшері, температурасы, сыртқы көрінісі және дәмдік сапасы күнделікті бақылауда болсын.
4. Бракераж комиссиясы дайын тағамдарды күнделікті тексеріп, нәтижесін бракераж журналына уақытылы тіркеп отырсын.
5. Асхана қызметкерлері ас блогында, тағам дайындау және ыдыс жуу орындарында тазалық пен санитарлық талаптардың сақталуын қамтамасыз етсін.

6. Оқушыларды ыстық тамақпен қамту барысында бекітілген перспективалық және күнделікті мәзірдің сақталуы қатаң бақылауға алынсын.
7. Бракераж комиссиясының асханаға бақылау жұмыстары оқу жылы бойы жоспарға сәйкес жүйелі түрде жүргізілсін.

Шешім қабылданды:

1. Асхана жұмысы мен тамақ сапасы талапқа сай деп танылсын.
2. Асхана қызметкерлеріне тазалық пен тағам сапасын үнемі бақылауда ұстау тапсырылсын.
3. Келесі айда жоспарлы тексеріс өткізу белгіленсін.

Комиссия төрайымы: _____ /Халықова А.М./

Комиссия мүшелері:

_____ /Бекбосын Қ./

_____ /Саденова Т.Б./

_____ /Абжанова Д/

_____ /Бүркітбаева Г/

_____ /Шотанова А/