

Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейінің бракераждық комиссия отырысының

№ 3 ХАТТАМАСЫ

Қатысқаны –

Күні: 14.10.2024

Комиссия төрағасы: Мектеп-лицей директоры Б.С.Тумурзаев

Комиссия мүшелері: М.Аралбаев – қамқоршылық кеңесінің мүшесі;

Г.Илькибаев - қамқоршылық кеңес мүшесі;

Н.Дуйсебекова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

Г.Книмов – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

У.Маденова-бастауыш сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі орынбасары;

М.Абдуллаева - мектеп әлеуметтік педагогі;

З.Абасилова - мектеп медбикесі;

О.Жұмашұлы – ата-аналар комитетінің мүшесі;

Г.Танибаева-шаруашылық меңгерушісі

Н.Нурышбекова - ата-ана

С. Мырзатаев –ата-ана

Күн тәртібінде:

1. Тағам өнімдерінің тасымалдануын және жеткізілуін қадағалау.
2. Дайын өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.

Тыңдалды:

Бірінші мәселе бойынша мектеп –лицей медбикесі Абасилова Зухра сөз алды. Мектеп-лицейінде тағам түрлерін тасымалдау үшін жеке кәсіпкерлермен келісім-шарт жасалынған, тағам түрлері ай сайын қауіпсіздігін растайтын құжаттармен сұраныс бойынша жеткізіледі, азық-түлікті сақтауға қойма қарастырылған. Қойма 5 бөлмеден тұрады, тоңазытқыштар саны – 10, барлығы термометрлермен жабдықталған, көрсетілген температуралары арнайы журналдарына түсірілген, ет сақтауға арнайы мұздатқыш және сары майды сақтауға бөлек мұздатқыш орнатылған. Көкөністер бір бөлмеде сақталады. Ұн, жармалар арнайы ыдыстарда сақталады. Ауаның ылғалдылығын қадағалау үшін гигрометр орнатылған. Қабылданған азық-түліктер бұзылмаған, сақтау мерзімдері өтпеген, тоңазытқыштарда сақталатын тағам түрлерінің сақталу тәртібі бұзылмаған. Қаптармен жеткізілген көкөністер сөрелерге жайып арасы ашып сақталған.

Екінші мәселе бойынша бракераждық комиссия мүшелері түскі астың сапасына органолептикалық бағалау жүргізді. Балық котлетін дайындалған, гарнирге картоп пюресі мен қияр және қырыққабат салаты және қара нан, кисель мен алма берілген. Картоп пюресі мен балықтан жасалған котлет, картоп езбесі қою, біркелкі, түсі ақшыл сары, тұзының дәмі тіктеу, сүт пен сары май қосылған, котлет жұмсақ, балық, пияз, нан қосылған, бұға пісірілген, дайын тағамның иісі мен дәмі картоп езбесі мен балықтан жасалған котлетке сәйкес. Салат қияр мен қырыққабаттан жасалған, үккіштен өткізіліп өсімдік майы қосылған. Жұмсақ, шырынды, дәмді. Қияр мен қырыққабат және өсімдік майының дәміне сәйкес. Кисель берілген, дәмі иіне дәміне сәйкес, тәтті, қызғылт түсті. Қара бидай ұнынан пісірілген нан берілген.

Бракераждық комиссия мүшелері асхана мен тамақтану залының санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес болуына қадағалау жұмыстарын жүргізіп, дайын

өнімдердің сапасына медбике күнделікті органолептикалық бағалау жүргізуге ұсыныс берді.

Шешім етті:

1. Тағам өнімдерінің тасымалдануы және жеткізілуі санитарлық гигиеналық талаптарға сай болуын қатаң түрде қадағалау.
2. Жеткізілген азық-түліктерді сөрелерге сақтау қатаң бақылауға алынсын.
3. Дайын өнімдерге күнделікті медбикемен органолептикалық бағалау жұмыстары жүргізілсін.

Комиссияның қолдары:

Мектеп-лицей директоры

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Бастауыш сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі орынбасары

Мектеп әлеуметтік педагогы

Мектеп медбикесі

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Қамқоршылық кеңес мүшесі

Ата-аналар кеңесінің мүшесі

Шаруашылық меңгерушісі

Ата-ана

Ата-ана

Б.С.Тумурзаев

Н.Дуйсебекова

Г.Кпымов

У.Маденова

М.Абдуллаева

З.Абасилова

М.Аралбаев

Г.Илькибаев

О.Жұмашұлы

Г.Танибаева

Н.Нурышбекова

С.Мырзатаев