

**Көкшетау қаласы, Абай атындағы (қазақ тілінде оқытылатын) дарынды балаларға
арналған №3 облыстық мамандандырылған мектеп-интернаты
тамақтануын ұйымдастыру бойынша бракеражкомиссия мүшелерінің отырысы
ХАТТАМА №10**

Күні: 30.01.25ж.

Қатысқан – 7

Қатыспаған – 0

Күн тәртібінде:

1. Мектеп асханасының санитарлық- гигиеналық талаптарға сай болу жағдайы.
2. Тамақтандыруда әзірленген астың сапасы.

Бірінші мәселе бойынша мектеп асханасының санитарлық- гигиеналық талаптарға сай болу жағдайы айтылды. Оқушылардың тамақтану кестесіне сәйкес уақытылы тамақтануы және күнделікті берілетін тамақтың сапасы, құрамы, температурасы мектеп диетбикесі бақылап, тексеріп отырады. Әсіресе, оқушылардың денсаулығына қауіпті астардың болдырмауы мен уланудың алдын алу үшін мектептің мейірбекесі күнделікті мәзірден сынама жүргізеді. Сонымен қатар асхананың жалпы тазалығы, қол жуатын орынның талапқа сай болуы, асхана қызметкерлерінің жай-күйі мен санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болуы (арнайы киім формасының болуы, тазалығы т.б.) бақылауда ұсталынады және кемшілік байқалған сәтте ескертулер беріледі. Асханада қол жуатын орында сабын, асхана залында сағат, температура өлшегіш құрал мен тіркеу журналы, ас мәзір бұрышы, ата-аналардың арыз-шағым, ұсыныс жазатын журналдары бар.

Күнделікті және перспективалық ас мәзірі мектеп- интернат директорымен бекітілген.

Тағам мөлшері	Таңғы ас сағат 7.30-8.00
250	Сүтке піскен арпа жармасы ботқасы
150/20/15	Нан мен май ірімшік
200	Кофе
20	Бал
200	Духовкада піскен омлет
Жеңіл ас сағат сағат 10.55-11.10	
250	Шырын
1д	Жеміс
Түскі ас сағат 13.35-14.10	
120	«Радуга» салаты
300	Үй кеспесі
300	Балық котлеті картоп езбесімен
200	Шырын
150	Нан
Жеңіл ас сағат 16.00-16.30	
200	Сүт өнімі
1д	Тоқаш «Рогалик»

Кешкі ас сағат 19.30-20.00	
120	«Хе» салаты
300	Палау
200/150/10	Шәй, нан, май
60	Вафли
1д	Жеміс

- күнделікті ас сынамасы күнде алынады, күнделікті ас мәзіріне сай;
- тамақ салмағының мөлшері стандартқа сай;
- тамақты сақтау қоймалардағы температуралық режим сақталған;
- бракеражды журналдар уақытында жүргізіледі;
- тамақ өнімдерінің азық-түлік шикізаттарының түсу уақыты және күні жазылған;
- тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бекітетін құжаттар бар;
- дайын тағамдардың атаулары мен бағалары жазылған;
- антисептикалық зат, сұйық сабын бар.

Шешімі:

1. Асхананың санитарлық жағдайы, асхана қызметкерлерінің тазалығын үнемі бракераж комиссиясының бақылауында болсын.
2. Ас мәзірінің дұрыс дайындалуының сапасын үнемі қадағаланып отырсын.

Төрайымы  А.Курмашева

Хатшы:  Охай Г