

**Көкшетау қаласы, Абай атындағы (қазақ тілінде оқытылатын) дарынды балаларға
арналған №3 облыстық мамандандырылған мектеп-интернаты
Тамақтануын ұйымдастыру бойынша бракеражкомиссия мүшелерінің отырысы
ХАТТАМА №14**

Күні: 08.04.25ж.

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 медбикесі 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 жүгері ботқасы	
150\20\15	Нан мен май,ірімшік	
200	Какао	
20	Бал	
30	Печенье	
Жеңіл ас		сағат 10.55-11.10
250	Шырын	
1д	Жеміс	
Түскі ас		сағат 13.35-14.10
120	«Витаминный» салаты	
300	Қышқылтым көже	
300	Гуляш бұршақ езбесімен	
200	Кисель	
150	Нан	
Жеңіл ас		сағат 16.00-16.30
200	Сүт өнімі	
200	Шарлотка	

Кешкі ас сағат 19.30-20.00	
120	«Метелка» салаты
300	Французный ет
200\150\10	Шәй, нан, май
30	Кампит
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