

**«№ 2Бадамша орта мектебі » КММ**

Бракеражды және тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі  
комиссиясының отырысының №2 хаттамасы

Бадамша аулы

01.10.2024жыл

**Өткізілген орны:** акт залы

**Қатысушылар:**

Мектеп директоры А.Е. Дюсекова

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Р.Н. Мусабекова

Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасарлары Т. Абдрахманова

Әлеуметтік педагог З.Е. Уксукбаева

Ата-аналар комитетінің төрайымы А.К. Карина

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Ж.К. Сексенбаева

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі Л.Б. Базарбаева

Ата-аналаркомитетініңмүшесі С.Т. Изтлеуова

Мектепмедбикесі Б.Н. Утешова

АспазшыЛ.Кудабаева

**Күн тәртібінде:**

1. Тағамды әзірлеу технологиясын сақтау, шикізатты салу нормалары.
2. Дайын тағамды бракераждау (тағам сынамасын алу), тағамды әзірлеудің технологиялық әдістерін орындау.
3. СанПиН талаптарын сақтау. Оқушыларға ұсынылатын тамақтың сапасы.
4. Өнімді сақтау және қабылдау шарттары мен мерзімдерін сақтау талаптарын орындау.

**Жиын барысы:**

1-ші сұрақ бойынша Кудабаева Л.С. аспаз, комиссия мүшелеріне тағамды әзірлеу процесінде барлық кезеңдерде талаптардың сақталуы туралы ақпарат берді. Ол шикізатты салу технологиясы, технологиялық процесті жүргізу (температура мен уақыт), жылумен өңдеу процесінің реттілігі нормалар мен талаптарға сәйкес екенін хабарлады.

**ҚОРЫТЫНДЫ:**

Б.Н.Утешова, медбике, күнделікті тағамды әзірлеу процесін және порциялардың шығуын бақылауды қамтамасыз етуі керек.

2-ші сұрақ бойынша Дюсекова А.Е., Бракеражды және тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясының төрайымы, дайын тағамды бракераждау (тағам сынамасын алу), тағамды әзірлеу технологиялық әдістерін орындау туралы ақпарат берді. Айна Ертаевна күн сайын дайындалған тағамдардың (әр партияның) сапасын органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы көрініс, түс, иіс, дәм, консистенция, тағамның шығуы, тағамды ұсыну температурасы) бағалайтынын хабарлады. Тексеру барысында тәуліктік сынамаларды сақтау 2 тәулікке дейін тіркелген.

3-ші сұрақ бойынша Б.Н. Утешова мектеп асханасында санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы, дайын өнімнің шығуының нормаларға сәйкестігі, мәзірдің бекітілген мәзірге сәйкестігі туралы хабарлады.

### Шешімдер:

- 1.Б.Н. Утешова медбике, күн сайын дайындалған тағамнан сынамалар алуды жалғастыру. пісірілген тағамдардың сапасын бағалауды жалғастыру, дайын өнімнің бракераж журналына белгілеуді үнемі жүргізу.
2. Тағамды әзірлеуге қатысты санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды қатаң сақтау, дайын тағамдардың сапасын бақылау.
- 3.Л.С. Кудабаета аспаз, тағамды әзірлеу технологиялық процесін қатаң сақтауды, өнімді сақтау және қабылдау мерзімдері мен шарттарын бақылауды жалғастыруды қамтамасыз ету.



Төрайымы

А.Е.Дюсекова

Хатшы

Г.Т.Көптілеуова