

**№ 2 Хаттама**  
**Азық-түлік сапасын бақылау комиссиясының отырысы**

**Өткізген уақыты:** 2025 жылғы 10 қыркүйек

**Қатысқандар:**

**ҚО ББ «№1 арнайы мектеп-интернаты» КММ директоры:** Тлегенова А.М

Азық-түлік сапасын бақылау комиссиясының мүшелері:

**Брокераждық комиссияның төрайымы-** Сарсекенова Н.Х

**Брокераждық комиссияның мүшелері :**

1. Ибраева А.Ж –Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
2. Узбаева А.Н –Әкімшілік- шаруашылық жұмыс жөніндегі директордың орынбасары
3. Жумабекова Ж.К – Педиатр дәрігер
4. Түгельбаева А.Т – ата-ана
5. Кунанбаева С.Ш- коймашы
6. Швалова С.И- Офтольмолог -дәрігер
7. Қалыбекова Г.М – Диеталық медбике
8. Нұркашева М.А –Тәулік бойы жұмыс істейтін медбике
9. Доценко Л.Я- Тәулік бойы жұмыс істейтін медбике
10. Қасымжанова П.Қ- Тәулік бойы жұмыс істейтін медбике
11. Минаева Т.В- Тәулік бойы жұмыс істейтін медбике
12. Спан Г.Р –Әлеуметтік педагог

**Бас аспаз –** Апсалямова С.

**Күн тәртібі:**

1. Асты дайындау технологиясын, шикізаттың салыну нормаларын сақтау.
2. Дайын тамаққа бракераж жүргізу (сынама алу), тағамдарды дайындаудың технологиялық әдістерін орындау.
3. Санитарлық нормаларды сақтау. Оқушылардың тамақ сапасы.
4. Өнімдерді сақтау, қабылдау шарттары мен мерзімдері талаптарын сақтау.
5. Аспаздық блогында ыстық тамақ ұйымдастыру сапасын және санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың орындалуын бақылау.

**Отырыстың барысы:**

**Бірінші мәселе бойынша:**

Бас аспаз Апсалямова С сөз алды. Ол комиссия мүшелеріне оқушыларға арналған тағамды дайындау процесінің барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуымен таныстырды. Шикізаттың салыну технологиялық процесі жүргізу (температура мен уақытты), жылу мен өңдеу кезеңдерінің реттілігі талапқа сай екенін айтты.

**Шешімі:**

Тәулік бойы кезекші медициналық мейірбикелерге тамақ дайындау және порциялық тағамдардың шығарылу процесін күнделікті бақылау жүктелсін.

**Екінші мәселе бойынша** азық-түлік сапасын бақылау комиссиясының төрайымы Сарсекенова Н.Х сөз сөйледі. Ол қатысушыларды дайын тағамдарға күнделікті

бракераж жүргізу, технологиялық әдістерді сақтау барысымен таныстырды. Әрбір партия органолептикалық көрсеткіштер (сыртқы көрінісі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, порция көлемі, тағамның берілу температурасы) бойынша бағаланып, талаптарға сай келетіні айтылды.

### **Шешімі**

Күнделікті кірге салып қадағалап отыру

### **Үшінші мәселе бойынша**

Жұмабекова Ж.Ж., педиатр-дәрігер мектеп асханасында санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталатынын, дайын өнімнің массасы мен шығымы нормативтерге сәйкес екенін, мәзірдің бекітілген мәзірмен сәйкес келетінін, технологиялық карталардың бар екенін баяндады.

### **Шешімі**

Тағам дайындау кезінде санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды қатаң сақтау, дайындалған тағамдардың сапасын бақылау

### **Төртінші мәселе бойынша**

Акимова А.М –қоймашы сөз алды. Шикізатты технологиялық салу, технологиялық процесті (температура мен уақыт) жүргізу, жылумен өңдеу реттілігі талаптарға сәйкес екенін баяндады. Дайын өнім оқушыларға берілетін тағамдарға сәйкес келеді.

**Бесінші мәселе бойынша** ТІЖДО Сарсекенова Н.Х т сөз алды ағамның температурасы нормаға сәйкес. Барлық өнімнің иісі жаңа, сертификаттары бар.

ағамға бракераж жүргізу бойынша ақпарат берді. Күнделікті дайын тағамның сапасы органолептикалық көрсеткіштер (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағам шығымы, берілу температурасы) бойынша бағаланады. Асблукта азық-түлікті сақтау бойынша санитарлық-гигиеналық талаптар сақталады. Тұрақты түрде келесі құжаттама жүргізіледі:

- Тағам мен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы
- Тағам өнімдерінің нормаларын орындау бойынша бақылау ведомость журналы

**Брокераждық комиссияның тексеру барысында мынандай шешім қабылдады:**

3. Ірімшік сақтайтын тоназытқыштың термометрін ауыстыру
4. Тамқ ішетін кеңседе орындықты ауыстыру
5. Кір ыдыстарға арналған жүк көтергішті жөндету

**Брокераждық комиссияның төрағасы:**

**Брокераждық отырыстың хатшысы:**

**Н.Х.Сарсекенова**

**Н.Б.Бугельбаева**