

№3 ХАТТАМАСЫ

2024-2025 оқу жылына арналған «Қостанай қаласы әкімдігінің білім бөлімінің Қостанай қаласы әкімдігінің № 7 бөбекжайы» КМҚК бракеражной комиссиясының отырысы.

Қатысқандар: 5 адам

Комиссия төрағасы: директоры Л.Р. Елекеева

Комиссия мүшелері:

Д.Г. Виденчук Ата-аналар қамқоршылық кеңесінің төрағасы, бракеражной комиссиясының мүшесі.

Г.Б. Исмакова, бракеражной комиссиясының мүшесі, диетолог мейірбикесі

Д.В. Комарова, бракеражной комиссиясының мүшесі, әдіскер

Ж.К. Тюлюгенова, бракеражной комиссиясының мүшесі, мемлекеттік сатып алу жөніндегі маман.

Күн тәртібі:

1. Дайындалған тағамның сапасын бақылау нәтижелері.
2. Дайын өнімді өндіру процесінің барлық кезеңдеріндегі талаптарды сақтау.
3. Тамақ өнімдерін сақтаудың санитарлық-гигиеналық жағдайы.

Отырыстың барысы:

Бірінші мәселе бойынша тыңдалды: Г.Б. Исмакова диеталық медбике, балабақшадағы дайын тағамның сапасын бақылау туралы. 2025 жылғы 01.04 арналған мәзірде: өсімдік майы қосылған сәбіз салаты - дәміне қарай тәтті және нәзік, шырынды, сәл қытырлақ, ашық апельсин; **бірінші тағамға** - МКБ-де жаңа қырыққабат пен қаймақ қосылған борщ - сорпа мөлдір, бетінде май жылтырлығы бар, қаныққан, қою, қою қызыл-бургундия түсті, қаймақ ақ шашыраған; **екінші тағамға** – қайнатылған картоп қосылған ет котлеті – котлет шырынды, етті, іші жұмсақ, сырты алтын қыртысы бар; картоп - қайнатылған, нәзік сары май хош иісті, жұмсақ, ұсақталған; **үшінші** - кептірілген жеміс компоты - кептірілген өрік дәмі бар, қоңыр түсті, орташа тәтті сусын.

Ас мәзірінің талаптарына сәйкес топтарындағы тағамдардың шығымы: салат – 40 гр., бірінші тағам – 180 гр., екінші тағам шығымы: 160 гр. - 60 гр. ет котлеті, гарнир - 100 гр., сусын - 160 гр. Бақшадағы ыдыстардың шығымдылығы: бақша - 50 гр. бірінші тағам - 200г, екінші тағам шығымы: 180г - 80г. ет котлеті, гарнир - 100 гр., сусын - 180 гр. Бөлім салмағы «Мектепке дейінгі ұйымдар мен балалар үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелеріне сәйкес болуы керек. Тексеру барысында кейбір топтардағы порция өлшемдері белгіленген талаптарға сәйкес келмейтіні анықталды. Анықталған ауытқулар: сәбіз салатының нақты өнімділігі 40 г. бақшасында 50 грамм орнына. Жаңа қырыққабат пен қаймақ қосылған борщ, нақты өнімділігі 185 г. 200 г орнына пісірілген картоп қосылған котлет 170 г береді. орнына 180 гр..

Температуралық режим сақталады

Қорытынды: қызметкерлерді толтыру стандарттарын қатаң сақтауға үйретіңіз, қызмет көрсету алдында дайын порциялардың тұрақты салмағын бақылауды енгізіңіз.

Екінші сұрақ бойынша: Л.Р. Елекеева, сапаны бақылау комиссиясының төрайымы; балабақшада тағамның сапасын диетолог Г.Б. Исмакова және аспаз Э.К. Мусина. Олар өнімді қабылдаудан бастап, балаларға дайын тағам ұсынуға дейінгі

процесті бақылайды. Медбике және аспаз, қоймашы Э.Я. Кривопляс өнімдерді қабылдау, олардың сапасын, жарамдылық мерзімін және сақтау шарттарын тексеру. Егер бірдеңе күмән тудырса, өнім қабылданбайды. Өнімнің әрбір түрі бөлек тақталарда және пышақтармен өңделеді. Аспаз технологиялық картаны қатаң сақтайды, тағамдарды мәзір талаптарына сәйкес орналастырады, бұқтырады, қайнатады, пісіреді, температура мен пісіру уақытын бақылайды. Барлығы тағам дәмді ғана емес, сонымен қатар балаларға пайдалы болуы үшін жасалады. Медбике тағамның сапасын мұқият қадағалайды, дәмін көреді, иісі мен сыртқы түрін бағалайды. Егер бірдеңе стандарттарға сәйкес келмесе, тағам ауыстырылады. Балаларға тағам қатаң белгіленген температурада беріледі. Тәрбиешілер әр баланың жас нормасына сәйкес келетін порция болуын қамтамасыз етеді. Әрбір тағам арнайы ыдыста тоңазытқышта 48 сағат сақталады. Медбике Г.Б. Исмакова тағамдар мен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналында барлық мәліметтерді тіркейді.

Қорытынды: балабақшада азық-түлікті дайындаудың барлық кезеңдерін сақтау – өнімдерді қабылдаудан бастап, ыдыстарды ұсынуға дейін – балалардың тамақтануының қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етеді. Аспаздың, медбикенің және қоймашының бірлескен жұмысы өнімнің балғындығын, дұрыс дайындалуын және порциялардың белгіленген стандарттарға сәйкестігін қадағалайды. Бұл қатаң тәсіл тағамнан уланудың алдын алуға, тағамның тағамдық құндылығын сақтауға және балаларды теңдестірілген, пайдалы және дәмді тағаммен қамтамасыз етуге көмектеседі.

Қорытынды: Ингредиенттерді дұрыс таңдаудан бастап тағамдарды ұсынуға дейін әр қадам біздің бақылауымызда, өйткені балалар денсаулығы - біздің басты міндетіміз!

Үшінші сұрақ: Диетолог Г.Б. Исмакованы естідік, балабақшада өнімдердің бұзылуына жол бермеу және тағамдық сапасын сақтау мақсатында санитарлық нормаларға сай сақталады. Кейде температура режимі бұзылады, мысалы, тоңазытқыштар шамадан тыс жүктеледі, бұл қалыпты салқындатуға жол бермейді. Көкөністерді желдетусіз жабық жерде сақтайды, бұл олардың бұзылуын тездетеді. Сөрелер мен контейнерлер жүйелі түрде жуылады және дезинфекцияланады.

Қорытынды: Жағдайды жақсарту үшін сақтау шарттарын үнемі тексеріп, температуралық режимді сақтау, сақтауды дұрыс ұйымдастыру және жүйелі тазалауды жүргізу қажет.

Аяқталу мерзімі: тұрақты.

Орындаушы: Елекеева Л.Р.

Бракераж комиссиясының төрайымы: Елекеева Л.Р.

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Д.Г. Виденчук Ата-аналар қамқоршылық кеңесінің төрағасы, неке комиссиясының мүшесі.

Г.Б. Исмакова, бракераж комиссиясының мүшесі, диеталық медбике.

Д.В. Комарова бракераж комиссиясының мүшесі, әдіскер

Ж.К. Тюлюгенова бракераж комиссиясының мүшесі, мемлекеттік сатып алу жөніндегі маман

Бракераж комиссиясының хатшысы: А.Ж. Байкенова

