

Бекітімін:
«№21НОМ» КММ директоры
Хасенова М.Ф.
301» сентябрь 2021ж.

**Тамақтандыруды ұйымдастырудың 2022-2023 оқу жылына арналған
жоспары**

№	Жұмыс мазмұны	Мерзімі	Орындаушы
1.	<p>Оқушылардың тегін тамақтандыруды ұйымдастыру:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тегін тамақтандыруды ұйымдастырудағы женілдіктер бойынша оқушылардың тізімін жасау; - бракераждық комиссия жұмысын ұйымдастыру. 	Кыркүйек	Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, әлеуметтік педагог
2.	<p>Келесі санаттар бойынша тізімді түзету:</p> <ul style="list-style-type: none"> - көп балалы отбасылардан шыққан балалар; - аз қамтылған отбасылардың балалары; - қамқорлықтағы балалар; - жетім балалар. 	Жыл бойы	Әлеуметтік педагог
3.	2022-2023 оқу жылына асхана және мектеп қызметкерлерінің медициналық тексеруін тексеру.	жылына екі рет	Медбике, бракераждық комиссия
4.	Тамақ дайындау сапасын, ас блогының жұмысын бақылау.	Жыл бойы	Бракераждық комиссия
5.	Тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша Қарағанды қаласының білім бөліміне есептер тапсыру	Ай сайын	Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, әлеуметтік педагог
6.	<p>Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша сұрақтар:</p> <ul style="list-style-type: none"> - директор жаңындағы кеңесте; - педагогикалық кеңестерде 	Кеңес кестесіне сәйкес	Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, бракераждық комиссия

Утверждаю:
Директор КГУ «СОШ №21»
Хасенова М.Ф.
«01» сентября 2022г.



План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	август	Члены бракеражной комиссии
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь, Декабрь, Март, Май	Члены бракеражной комиссии
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Октябрь	Члены бракеражной комиссии
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Ноябрь	Члены бракеражной комиссии
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии».	2 раза в год	Члены бракеражной комиссии
10.	Правила хранения овощей, Сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь	Члены бракеражной комиссии
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Февраль	Члены бракеражной комиссии
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	март	Члены бракеражной комиссии