



Утверждаю
 Директор КГУ «ОСШ №33»
 А. Мархава.

График
 проверки мониторинговой группы по контролю за качеством питания на 2023-2024 учебный год.

Дата	14.09.2023г	13.10.2023г	15.11.2023г	19.12.2023г	15.01.2024г	13.02.2024г	13.03.2024г	11.04.2024г	17.05.2024г
Конечный результат	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт

График работы школьной комиссии

№	Вид деятельности	Время проведения
1	Заседание комиссии	Ноябрь, май
2	Проверка организации питания, составление акта	1 раз в месяц

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «ОСШ №33»

А. Мархава

**План
мероприятий в КГУ «ОСШ №33» по организации питания
на 2023-2024 учебный год**

Цель: создание в школе условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного, доступного питания для организации и сохранения, укрепления здоровья детей.

Задачи:

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся школы;
2. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей или их законных представителей, а также среди обучающихся о необходимости горячего питания;
3. Повысить доступность питания, увеличить охват организованным питанием большего числа обучающихся.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.

№ п/п	Мероприятие	Сроки исполнения	Ответственные
1	Совещание при директоре по вопросам организации школьного питания: - «Организация питьевого режима обучающихся»	Февраль	Директор, медработник
2	Сбор документов, подтверждающих право обучающихся на бесплатное питание.	Февраль	Классные руководители, Зам. дир по ВР
3	Ежедневный мониторинг питания учащихся.	Ежедневно	Классные руководители
4	Работа бракеражной комиссии по проверка качества горячего питания.	2 раза в месяц	Медицинский работник, члены бракеражной комиссии
5	Контроль за санитарным состоянием школьной столовой.	Ежедневно	Медицинский работник, ИП
6	Утверждение графика питания обучающихся и графика дежурства администрации в столовой.	До 01.02.	Директор

2. Методическое обеспечение.

1	- Беседы с классными руководителями о соблюдении санитарно-гигиенических требований, об организации горячего питания, о культуре поведения учащихся во время питания. - Организация горячего питания – залог сохранения здоровья;	В течение года По плану медработника	Мед работник
2	Провести родительское собрание на тему: «Здоровое питание – здоровая семья»	По плану школы	Зам.дир по ВР, медработник



План
работы комиссии по мониторингу качественного питания
КГУ «ОСШ №33» на 2023-2024 уч.год

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание и - составление списка.	Август	Ответственный за питание
2	Контроль за состоянием школьной столовой	В течение года	Медработник
3	Соблюдение графика питания обучающихся.	Постоянно	Ответственный за питание
4	Контроль за личной гигиеной обучающихся	Ежедневно	Медработник, классные руководители
5	Опрос обучающихся по качеству горячего питания	Октябрь Март	Ответственный за питание
6	Соблюдение графика транспортировки готовых блюд, сроки хранения и использования	2 раза в месяц	Члены комиссии
7	Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Члены комиссии
8	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Медработник
9	Контроль качества готовой продукции	В течение года	Члены комиссии
10	Контроль с родителями по вопросам питания	По плану ВР	Директор школы, зам по ВР.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «ОСШ №33»
А.Мархава



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

2. Основные направления деятельности

2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества (3,5 человек).

В состав комиссии входят:

директор школы (председатель комиссии);

медицинская сестра;

член профсоюзного комитета.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

7.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Оценка организации питания

8.1. Критерии оценки качества блюд

-«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

-«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

-«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

-«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

8.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами: Законом РК «Об образовании», методическими рекомендациями «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых», «Организация детского питания».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в школьной столовой.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Для обучающихся школы льготных категорий организовано бесплатное одноразовое горячее питание.

1.5. Воспитанники, посещающие дошкольный мини-центр полного дня пребывания, имеют право получать трехразовое питание за счет средств родителей.

1.6. Финансирование расходов на питание школьников осуществляется за счет средств местного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) по установленным нормам.

2. Организация питания школьников

2.1. Питание обучающихся в школе организуется в специально оборудованном помещении.

2.2. Организация питания в школьной столовой осуществляется в соответствии с настоящим положением и графиком, определенным школой.

2.3. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора школы, ведет ежедневный учет обучающихся получивших бесплатное питание по школе для достоверного и своевременного предоставления отчетов вышестоящим органам.

2.4. Учителя-предметники сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.5. Выдача готовой пищи по санитарным правилам осуществляется только после снятия пробы медицинским работником до приема ее детьми.

2.6. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется медицинским работником.

2.7. Меню обедов еженедельно согласовывается с директором школы и утверждается.

2.8. Контроль за организацией горячего питания осуществляется бракеражной комиссией и результаты проверки вносятся в бракеражный журнал.

^ 3. Категории обучающихся, имеющие права на получение бесплатного питания

3.1. В соответствии с нормативными документами право на бесплатное питание предоставляется льготным категориям обучающихся.

3.2. Для получения бесплатного питания обучающимся льготной категории необходимо предоставить документы, подтверждающие статус семьи.

3.3. Списки обучающихся, отнесенных к льготной категории, утверждаются приказом директора школы.

^ 4. Права, обязанности и ответственность сторон

4.1. На организацию образования, предприятие общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности возлагается совместная ответственность за организацию и качество питания в школе.

4.2. Предоставление горячего питания за родительскую плату в школе производится на добровольной основе.

4.3. Ответственность за обеспечение горячим питанием детей, отнесенных к льготным категориям, несет директор школы.

4.4. Ответственность за достоверность представляемых документов на бесплатное питание несут родители (законные представители).

4.5. Права, обязанности и ответственность предприятия общественного питания и школы предусматриваются договорами об организации питания в организации образования, заключаемыми между ними.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
№_01 сентября 2023 года__
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№_42_____
село Колхозное

**О создании мониторинговой комиссии
за качеством питания
на 2023-2024 учебный год.**

В целях организации и контроля качества бесплатного горячего питания детей из многодетных семей из средств Фонда Всеобуча, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию для контроля за качеством школьного питания в следующем составе:

1. Председатель комиссии – директор школы Мархава А.
2. Заместитель директора по ВР – Баклушина Н.В.
3. Медицинский работник – Нэгдэлхаан Ж.
4. Председатель родительского комитета – Суворова М.В.
5. Член попечительского совета – Лебедева А.А.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР.

Директор школы:  Мархава А.




С приказом ознакомлены:

Баклушина Н. 

Нэгдэлхаан Ж. 

Суворова М. 

Лебедева А. 

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
№ _____ 2023 жылғы 01 қыркүйек
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 42 _____
село Колхозное

**Мониторингтік комиссия
құру туралы тамақтану сапасы
үшін 2023-2024 оқу жылына арналған.**

Қор қаражатынан аз қамтылған және көп балалы отбасылардан шыққан балаларды тегін ыстық тамақтандырудың сапасын ұйымдастыру және бақылау мақсатында Жалпы оқыту, **БҰЙЫРАМЫН:**





1. Келесі құрамда мектеп тағамдарының сапасын бақылау үшін комиссия құру:

1. Комиссия төрағасы – мектеп директоры Мархава А.
2. Директордың ВР жөніндегі орынбасары-Баклушина Н.В.
3. Медицина қызметкері-Нагдалхаан ж.
4. Ата-аналар комитетінің төрағасы-Суворова М. В.
5. Қамқоршылық кеңесінің мүшесі-Лебедева А. А.

2. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау директордың ТЖ жөніндегі орынбасарына жүктелсін.

Мектеп директоры:  А.Мархава

Бұйрықпен танысқандар:

Баклушина Н. 
Нэгдэлхаан Ж. 
Суворова М. 
Лебедева А. 

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
№ _____ 2023 жылғы 01 қыркүйек
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 38
село Колхозное

Тегін тамақтану туралы.

Қарағанды облысы білім басқармасының Осакаров ауданы білім бөлімінің "№33 негізгі орта мектебі" КММ Қамқоршылық кеңесінің 2023 жылғы 29 тамыздағы №3 хаттамасы негізінде, **БҰЙЫРАМЫН:** Аз қамтылған, көп балалы отбасылардан шыққан оқушыларды, қамқорлықтағы оқушыларды тегін ыстық тамақпен қамтамасыз ету:

№	Тегі, аты	сынып	санат	Ата анасының тегі аты әкесінің аты
1.	Арманбек Аяулым	5	Көп балалы МСК	Жархангул Нэгдэлхаан
2.	Серекбол Мейрамбек	5	Көп балалы МСК	Сарапил Серекбол Мурзахмед Сулушаш
3.	Серекбол Мейірман	6	Көп балалы МСК	Сарапил Серекбол Мурзахмед Сулушаш
4.	Чулунхуұлы Тілек	6	Көп балалы МСК	Сом Чулунху Турсунова Раушангуль
5.	Хавалқызы Ақерке	6	Көп балалы МСК	Алпасбай Хавал Хуанбай Алтанай
6.	Өнөржан Ыссах	6	Көп балалы МСК	Рахад Саягул Хуанбай Өнөржан
7.	Хангай Жанерке	7	Көп балалы МСК	Хангай Хавалбек Чугай Алма
8.	Хаярол Алия	7	Көп балалы МСК	Муратхан Хаярол Харсаласхан Багашагул
9.	Чулунхуқызы Жанерке	9	Көп балалы МСК	Сом Чулунху Турсунова Раушангуль
10.	Хангай Жансая	9	Көп балалы МСК	Хангай Хавалбек Чугай Алма
11.	Өнөржан Иврайым	9	Көп балалы МСК	Рахад Саягул Хуанбай Өнөржан

5 сынып - 2 6 сынып - 4 7 сынып - 2 8 сынып - 0 9 сынып - 3 барлығы - 11

Мектеп директоры:  А.Мархава



ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
№ _____ 2023 жылғы 01 қыркүйек
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 39 _____
село Колхозное

**2023-2024- оқу жылында
оқушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру жауапты адамды
бекіту туралы.**

2023-2024- оқу жылында оқушылардың тамақтануларын
ұйымдастыруды бақылау мақсатында, **БҰЙЫРАМЫН:**

1.2023-2024- оқу жылында оқушылардың тамақтануларын ұйымдастыруды
бақылау Н.В.Баклушинаға жүктелсін.

2.Мектептегі асханада оқушылардың тамақтануларын күнделікті бақылауды
Н.В.Баклушина жүргізісін.

3. Мектептің медицина қызметкері-Нәгдэлхаанға Ж.

тұрақты бақылау: :

- білім алушылардың тамақтану сапасы және тамақ қабылдауды ұйымдастыру
СанПин талаптарына сәйкес;

- ас блогының санитарлық жағдайы;

- ас блогына келіп түсетін шикі және дайын өнімнің сапасына,
оларды сақтау, іске асыру мерзімдерінің, салу нормалары мен
технологиялардың сақталуына

тамақ дайындау, дайын өнімді тарату нормалары.

4. Шаруашылық меңгерушісі тұрақты бақылауды жүзеге асырсын.

ас блогындағы технологиялық жабдықтың жарамдылығы.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
№ _____ 2023 жылғы 01 қыркүйек
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 40 _____
село Колхозное

**2023-2024-інші оқу жылында
бракераждық тобының
жұмысын ұйымдастыру
туралы.**

Мектеп асханасында асты сапаны диярлауда қолданылатын технологияларды дұрыс қолдану мақсатында, **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Бракераждық тобы мына құрам бойынша құрылсын
- А.Мархава – мектеп директоры;
- Ж.Нэгдэлхаан - директордың орынбасары
- Н.Исмаль- мектеп проф торағасы
2. Комиссия мүшелері бракераждық тобының 2023-2024 ж жұмыс жоспарын 2023ж.09.11-на дейін әзірлесін.
3. Медицина қызметкері Нэгдэлхаан Ж. күн сайын бракераж журналына дайындалған тағамды органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізісін.
4. Бракераждық тобының жұмы мектепте бракераждық тобының жиналысында баяндалсын.
5. Бұйрықтың орындалуын қадағалау өзіме қолдырылсын.

Мектеп директоры:  А.Мархава

Бұйрықпен танысқандар:

Н.Исмаль

Ж.Нэгдэлхан 