



БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

28.08.2024 ж

Жанаарқа кенті

№ 134

поселок Жанаарқа

Брокираж комиссиясының құрамы туралы

1. «Сакен Сейфуллин атындағы ЖББМ» КММ жанындағы интернаттың
сханасындағы берілетін ыстық тамақтың сапасын қадағалау мақсатында
төмендегі құрамда брокираждық комиссия құрылсын :

1. Р.С.Рахимов – мектеп директоры;
2. Ж.Б.Жұмасейітова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
- 3.Оспанова А.К. – интернаттың шаруашылық меңгерушісі;
- 4.Бейсембаева А.Б. – интернат мед бибісі;
- 5.Аманжолова Н.К - әлеуметтік педагог;
6. Байдулатова Ж – ата-ана;

2.Осы бұйрықтың орындалуын қадағалау директордың тәрбие ісі жөніндегі
орынбасары Жумасейітова Г.Б. жүктелсін.

Мектеп директоры



Р.С.Рахимов

Таныстым		Жумасейітова Г.Б.
Таныстым		Оспанова А.К.
Таныстым		Бейсембаева А.Б.
Таныстым		Аманжолова Н.К.
Таныстым		Байдулатова Ж.

Орын.

Каришбекова А.Б.

2-64-34

БРАКЕРАЖДЫҚ АКТ

1. Интернаттағы тамақтану Тауыс ас, мурты күйдік ас, тускі ас кешкі ас, Юсымша ас.
2. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес тағамның және дайындалған тағамның түрлі орган-у көрсеткіштеріне сәйкес дайын-и тамақ-ы сапасы Дайындалған тағамның сапасын бағалау тағамның түрлі орган-у көрсеткіштеріне сәйкес дайын-и тамақ-ы сапасы
3. Ас мәзірі бойынша тағамды дайындаудың технологиялық талаптарына Ас мәзіріне бойынша дай-до
4. Сай келуі технологиялық талаптарға сай.

5. Интернат асханасының тамақтану блогында санитарлық талаптарың

Сақталуы Асханашада ауыз су режими сақталмағанда дайындалған ауыз су режими отырада.

6. Ауыз су режимді сақтау Ауыз су (диспенсер) орнатылған. Бақаларға

7. Оқушылардың пікірі Оқушылардың пікірі м түрлі Атап айтуға қолданба берісе жеміс-көкөніз

8. Тамақ өнімдерінің атауы Тамақ шыр еті мен. Бауыр еті, боры, қарама кесе. Копот, шыршы-айран.

Ас мәзіріне

9. дайындалуы Ас мәзіріне сәйкес дайындалады.

Ас мәзірінің технологиялық рецептурасына байланысты өзгеріліп

10. Отырады Ас мәзірінің технологиялық рецептурасына байланысты өзгеріп отырады.

Қорытынды Ас мәзірінің өте дұрыс және де тауыс бойынша оқушылар тамақ-ы бағалады.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Жұмасейтова Ж.

Интернаттың шаруашылық меңгерушісі Оспанова А.К.

Интернат мед бибі Бейсенбаева А.Б.

Әлеуметтік педагог Аманжолова Н.К.

АТА-Ана Байдулатова Ж.

13.09.24.

2

БРАКЕРАЖДЫҚ АКТ

1. Интернаттағы тамақтану Тауғы ас, марты күндік ас
түскі ас кешкі ас, досымша ас
2. Органоплетикалық көрсеткіштерге сәйкес тағамның және Дайындалған

Дайындалған тағамның сапасын бағалау мағамның түрлі орган-и
көрсет-ге сәйкес дайын-и тамақ-и сапасы

3. Ас мәзірі бойынша тағамды дайындаудың технологиялық талаптарына

4. Сай келуі Ас мәзіріне бойынша дай-ды
тех-и тамақтарға сай.

5. Интернат асханасының тамақтану блогында санитарлық талаптарың

Сақталуы Интернат асханасында сақтау-и
и-и тамақтар сай-ды.

6. Ақуыз су режимді сақтау Асханада ауыз су режимі
сақтамады. дайындау су үлгісімен ағылып

7. Оқушылардың пікірі Оқушылардың пікірі қарап-и
табыты тамақтары берілсе.

8. Тамақ Өнімдерінің атауы Асханада ауыз су режимі
сақтамады дайындау су диспенсері бар.

Ас мәзіріне Ас мәзіріне сәйкес дайындалады.

9. дайындалуы Ас дайындалуы табы.

Ас мәзірінің технологиялық рецептурасына байланысты өзгеріп Ас мәзірінің
технологиялық рецеп-и бай-и өзгеріп отырады

10. Отырады Ас мәзірі рецептураларына бай-и.
өзгеріп отырады.

Тамақ өнімдерін дайындау кезде олардың
мағамның құрамына сай-ға тақырып қалып.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Жұмасейтова Ж.

Интернаттың шаруашылық меңгеруші Оспанова А.К

Интернат мед бибі Бейсенбаева А.Б

Әлеуметтік педагог Аманжолова Н.К

АТА-Ана Байдұлатова Ж

30. 09. 24.

Бекітемін
Мектеп директоры

Рахимов Р С



Ас мәзірі

Таңғы ас

30.09.24

Жаппа маншайа молоч	200
Хлеб с маслом	100/20
чай	200

Жарты күндік ас

Печенье

Түскі ас

Суп вермишевий	350
Гречка с мясом	250
Хлеб, чай	100/200
Салат свежий	200

Кешкі ас

Суп рисовый молоч	200
Хлеб с повидлом	100/20
чай	200

Қосымша ас

Сусыны	30
сок	200

М.С. Рахимова