



«БЕКІТІЛДІ»  
Мектеп директоры  
М.Казиева

2023 ж

## Бракераж комиссиясының жұмысы туралы жалпы ережелер

### 1. Жалпы ережесі

1.1. Білім беру мекемесін басқарудың дара және алқалылық принциптерін негізге ала отырып, Нұр-Сұлтан қаласы Білім басқармасының І. Жансүгіров атындағы №58 мектеп-гимназиясында тамақ дайындау және тарату кезінде жеткізілетін өнімдердің сапасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды бақылауды жүзеге асыру мақсатында бракераждық комиссия құрылады және жұмыс істейді.

1.2. Бракераждық комиссия мектеп директорының бұйрығымен оқу жылына тағайындалады.

1.3. Бракераж комиссиясын тағайындау-филиал асханасының жұмысына тұрақты бақылауды қамтамасыз ету.

1.4. Бракераж комиссиясы өз қызметінде Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы №179 бұйрығымен бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі - қағидалар), Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы №234 бұйрығымен бекітілген "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық қағидаларының талаптарын, рецептуралар жинағын, технологиялық карталарды және осы Ережені басшылыққа алады.

1.5. Бракераждық комиссияның құрамына директордың оқу - тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, медицина қызметкері, асхана әкімшісі және құрамында үш адамнан тұратын кәсіподақ өкілдері кіреді (санитарлық киім, медициналық кітапшалар болған жағдайда, тағам сапасын бағалау критерийлерін білгенде және медициналық көрсеткіштер бойынша шектеулері жоқ).

1.6. Бракераждық комиссия мүшелерінің саны төрт адамнан кем болмауы тиіс.

1.7. Комиссияны тағайындау кезінде оның құрамын жыл сайын жаңарту қағидаты сақталады.

1.8. Бракераждық комиссия мезгіл-мезгіл ( әр жартыжылда кемінде 1 рет) директор жанындағы кеңестерде асхана жұмысын бақылауды жүзеге асыру жөніндегі жұмыс туралы есеп береді.

Есепті директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары жасайды, Комиссия мүшелерінің қолы қойылады.

Бұл есеп бракераж комиссиясының құрамына кіретін ата-аналар комитетінің өкілдері арқылы оқушылардың ата-аналарына жеткізіледі.

1.9. Бракераж нәтижесі дайын өнімнің сапасын бақылау журналында тіркеледі.

1.10. Бракераждық комиссия толық құрамда аптасына бір рет жұмыс істейді, басқа уақытта медбике дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді, бракераждық журналға жазба енгізеді, Қағидалардың 225-тармағының талаптарына сәйкес.

1.11. Бракераж журналында тағамның дайындалған күні мен сағаты, тағамның атауы, бракеражды алу уақыты, органолептикалық бағалау нәтижелері және тағамның дайындық дәрежесі, тағамды сатуға рұқсат көрсетіледі.

1.12. Бракераж журналы нөмірленуі, тігілуі және мекеменің мөрімен бекітілуі тиіс; бракераж журналы асхана әкімшісінде сақталады.

## **2. Бракераждық комиссияның міндеттері.**

### **2.1. Мектептің бракераж комиссиясы:**

- тамақ өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады;
- ас блогының (қойма және басқа да үй-жайларды қоса алғанда) және тамақтану залының санитарлық жағдайын, ыдыс-аяқты жинау сапасы мен сапасын, жай-күйін және жуылуын бақылауды жүзеге асырады;
- күн сайын ас мәзірінің дұрыс жасалуын қадағалайды;
- ас блогындағы жұмыстың ұйымдастырылуын бақылайды;
- түсетін шикізатты қабылдауды, сақтау шарттарын, өткізу, пайдалану мерзімдерін, аспаздық өңдеуді, тамақ өнімдерін дайындау технологиясын бақылауды жүзеге асырады;
- негізгі тамақ заттарындағы оқушылардың физиологиялық қажеттіліктеріне тамақтың сәйкестігін тексереді;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды;
- негізгі азық-түліктерді салу кезінде мезгіл-мезгіл қатысады, тағамның шығуын тексереді;
- дайын тамақтың органолептикалық бағасын жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырынын және т. б. анықтайды;

- дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

### **3. Бракераждық комиссияның құқықтары.**

Бракераждық комиссия:

3.1. Ыдыста таңбалаудың болуын бақылау;

3.2. Тәуліктік сынаманың болуын бақылау;

3.3. Тамақ дайындау процесінің технологиялық карталарға сәйкестігін тексеру;

3.4. Келіп түсетін өнімнің санын тексеру;

3.5. Он күндік мәзірдің әртүрлілігін және сақталуын бақылау;

3.6. Тамақ өнімдерін сақтау ережелерінің сақталуын тексеру;

3.7. Әкімшіліктің қарауына тамақтану сапасын жақсарту және қызмет көрсету мәдениетін арттыру жөнінде ұсыныстар енгізу;

3.8. Тамақты дайындау технологиясының өзгеруіне байланысты ауыстыруды қажет ететін тағамдарды таратуға жол бермеу;

3.9. Тиісті құжаттары жоқ қызметкерлерді жұмысқа жібермеу (санитарлық кітапшалар, дипломдар, сертификаттар және т.б.);

3.10. Бракераждық комиссия мүшесінің ерекше пікірге құқығы бар, ол директордың назарына жазбаша түрде жеткізіледі, бракераждық комиссияның есебінде көрсетіледі. Мұндай пікір бракераждық комиссия мүшелерінің көпшілігінің шешімімен келіспеген жағдайда ресімделеді.

### **4. Тамақ Бракераж**

4.1. Мектеп асханасында дайындалатын барлық тағамдар мен аспаздық өнімдер олардың дайын болуына қарай міндетті түрде бракераждауға жатады. Тағам Бракераж әрбір жаңадан дайындалған партияны босатқанға дейін жүргізіледі.

4.2. Өнім сапасын бағалау бракераж журналына оны өткізу басталғанға дейін енгізіледі және Комиссия мүшелерінің немесе мейірбикенің қолымен ресімделеді.

Қандай да бір бұзушылықтар мен ескертулер анықталған жағдайда бракераж комиссиясы ескертулерді жою бойынша қажетті шаралар қабылданғанға дейін дайын тағамды топтарға беруді тоқтата тұруға құқылы.

4.3. Тағамдардың және дайын аспаздық өнімдердің сапасын бағалау органолептикалық көрсеткіштер: дәмі, иісі, сыртқы түрі, түсі, консистенциясы бойынша жүргізіледі. Осы көрсеткіштерге байланысты бұйымдарға - "өте жақсы", "Жақсы", "Қанағаттанарлық", "Қанағаттанарлықсыз"(ақау) баға беріледі.

"Өте жақсы" бағасы тағамдарға және аспаздық бұйымдарға дәміне, түсіне және иісіне, сыртқы түріне және консистенциясына, бекітілген рецептураға