

**БЕКІТЕМІН**

**№5 КП «Таңдау» гимназиясының**

**директоры \_\_\_\_\_ Ибраева К.С.**

**\_\_\_\_\_ 2021 жылы**



**2021 – 2022 оқу жылындағы  
№5 КП «Таңдау» гимназиясының  
бракераж комиссия ережесі**

## I. Жалпы ережелер

1.1. Осы ереже КММ №5 КП «Таңдау» гимназиясының бракераж комиссиясының жұмыс тәртібін регламенттейді.

1.2. Бұл ереже мектептердегі тамақтану сапасын бақылауды күшейтуге бағытталған. Бракераж комиссиясы оқу жылының басында мектеп директорының бұйрығы бойынша құрылады. Бракераж комиссиясы кем дегенде 4 адамды қамтиды.

Бракераж комиссиясының мүшелері мыналар

- мектеп директоры;
- мектеп өкімшілігінің мүшелері;
- гимназияның Қамқоршылар Кеңесінің мүшелері
- педагог қызметкерлер;
- мектеп асханасының меңгерушісі;
- ата-аналар комитетінің өкілдері (санитариялық киімі, медициналық кітапшасы бар, тағамдарды бағалау өлшемшарттарын білетін және медициналық көрсеткіштері бойынша шектеулер қойылмаған).

1.3. Бракераж комиссиясының негізгі міндеті – мектеп асханасының жұмысын үздіксіз бақылауды қамтамасыз ету, сондай-ақ тағамдық улану мен асқазан-ішек ауруларының алдын алу, тағам дайындау технологиясына сәйкестігін бақылау, тағамдардың ассортиментін кеңейту және жақсы тамақтануды ұйымдастыру.

1.4. Бракераж комиссиясы қызмет барысында келесі нормативтік құжаттарды басшылыққа алады:

- «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.08.2021 № ҚР ДСМ-78 бұйрығы;
- рецептуралар жинағы;
- технологиялық карталар;
- мектеп директоры бекіткен осы ереже.

Бракераж комиссиясы оқу тоқсаны аяқталғаннан кейін асхананың жұмысын бақылауды жүзеге асыру жөніндегі жұмыс туралы ата-аналар жұртшылығы алдында өсе бері және оқу орнының ресми сайтына орналастырады.

1.5. Бракераж комиссиясы органолептикалық өдіспен дайын өнімнің жақсы сапасын қадағалайды. Өрбір пісірілген тағамды бергенге тағам бракеражы өткізіледі.

Дайын азық-түлікті шығару сынама алғаннан кейін және бракераж журналына дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін жазып, шығаруға рұқсат бергеннен кейін ғана жүргізілуі тиіс. Тамақ дайындау технологиясы бұзылған жағдайда комиссия оқушыларды оқушыларға тағам беруге тыйым салуға, оларды қайта қарауға немесе өңдеуге жіберуге, қажет болған жағдайда - санитарлық-гигиеналық зертханада зерттеуге міндетті.

1.6. Бракераж журналы нөмірленген, тігілген және мөрленген болуы керек; бракераж журналы мектеп асханасында сақталады. Мұнда әрбір тағамның сынамасының нәтижесі көрсетіледі, тұтастай үлкке емес, сыртқы түріне, түсіне, иісіне, дәміне, консистенциясына, қаттылығына, нәрлілігіне және т. б. сияқты көрсеткіштерге назар аударады.

Бракераж журналында тағамның күні мен уақыты, оның атауы, бракераж алу уақыты, органолептикалық бағалаудың нәтижелері және тағамның дайындық дәрежесі, тағамды сатуға рұқсат беріледі.

Тамақ өнімдерін органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар осы талдауды жүргізу әдісімен таныс болуы керек. Тамақтану сапасы мектеп асханасының меңгерушісіне және тағамды дайындаған аспазға жүктеледі.

## II. Бракераж комиссиясының құқықтары мен міндеттері

2.1. Бракераж комиссиясы құқылы:

- ас блогының санитариялық күйін кез келген уақытта тексеруге;
- өнімнің шығуын тексеруге;
- тәуліктік сынаманың болуын бақылауға;
- төрт апталық мезгілдің алуан түрлілігі мен сақталуын бақылауға.

- тағам сапасын жақсарту және қызмет көрсету мәдениетін арттыру бойынша ұсыныстарды әкімшіліктің қарауына ұсынуға.

## 2.2. Брәкерәж комиссиясының міндеттері:

- мөзирдің сай жасалғанын бақылау;
- ас блогы жұмыскерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды;
- дайын өнімге органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, нәрлілігін және т. б. анықтайды;
- дайын тағам көлемінің бір реттік үлестер мен бала санына сәйкестігін тексереді.

## I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в КГУ МГ №5 «Тандау».

1.2. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 4 человек.

Членами бракеражной комиссии могут быть

- директор гимназии;
- члены администрации гимназии;
- педагогические работники;
- заведующая столовой гимназии;
- члены ПОПсовета
- представители родительского комитета (при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

1.3. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- приказом министра здравоохранения РК от 05.08.2021 № ҚР ДСМ-76 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования";
- технологическими картами;
- данным положением, утвержденным директором школы.

Бракеражная комиссия по окончании учебной четверти отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой перед родительской общественностью и размещает на официальном сайте учебного заведения.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В нем отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, его наименование, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующая школьной столовой и повар, приготовивший данное блюдо.

## II. Права и обязанности бракеражной комиссии

## 2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## 2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- следит за соблюдением меню;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 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.