

«Бекітілді»

Астана қаласы №7 мектеп-лицей ШЖҚ МКК
директоры: М.Ч.Мукашева



Бракераж комиссиясының жұмысы туралы жалпы ережелер

1. Жалпы ережесі.

1.1 Білім беру мекемесінде тамақ дайындау және тарату кезінде жеткізілетін өнімдердің сапасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды бақылауды жүзеге асыру мақсатында бракеряждық комиссия құрылады және жұмыс жасайды.

1.2 Бракеряждық комиссия мектеп директорының бұйрығымен оқу жылына тағайындалады.

1.3 Бракеряж комиссиясын тағайындау – мектеп асханасының жұмысына тұрақты бақылауды қамтамасыз ету.

1.4 Бракеряж комиссиясы өз қызметінде Қазақстан Республикасы «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық – эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № 76 бұйрығы, технологиялық карталары және осы Ережені басшылыққа алады.

1.5. Бракеряждық комиссияның құрамын директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, мектептің медицина қызметкері, асхана әкімшісі және құрамында үш адамнан тұратын ата-аналар комитетінің өкілдері кіреді (санитарлық киім, медициналық кітапшалар болған жағдайда, тағам сапасын бағалау критерийлерін білгенде және медициналық көрсеткіштер бойынша шектеулері жоқ)

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

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

1.8. Бракеряждық комиссия мезгіл – мезгіл (жарты жылдықта 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.

1.9. Бракеряж нәтижесі дайын өнімнің сапасын бақылау журналында тіркеледі.

1.10. Бракеряждық комиссия кестеге сай аптасына бір рет жұмыс істейді, басқа уақытта мектептің медбикесі дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді, бракеряждық журналға жазба енгізеді.

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

1.12. Бракеряж журналы нөмірленуі, тігілуі және мекеменің мөрімен бекітілуі тиіс; бракеряж журналы медбикеде сақталады.

2. Бракеряждық комиссияның міндеттері.

2.1. Мектептің бракеряж 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;

-дайын 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 болуына 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 ресімделелі.

4. Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау.

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 жоюбойынша 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 және талаптарда көзделген басқа да көрсеткіштерге сәйкес келген жағдайда қойылады.

«Жақсы» бағасы бір елеусіз ақауы бар (жеткілікті емес, қажетті түске дейін жеткізілмеген және т.б.) тағамдар мен аспаздық бұйымдарға қойылады.

«Қанағаттанарлық», (ақау) бағасы мынадай кемшіліктер бар бұйымдарға беріледі: бөгеде, бұйымдарға тән емес дәмі иісі, күрт тұздалған, күрт қышқыл ащы, пісірілмеген, күйдірілмеген, өз пішінін жоғалтқан, тән емес консистенциясы немесе тағам мен бұйымының басқа да белгілері бар.

«Қанағаттанарлық», «қанағаттанарлықсыз» деген баға бракераж комиссиясының отырысында талқыланды. Осы факт туралы тиісті акт жасалды, акт мектеп директорына жеткізіледі.

4.4. Барлық даналы дайын аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттардың дұрыстығын анықтау үшін бір уақытта әрбір түрдегі 5 порция, ал ботка, гарнирлер мен басқа да даналы емес тағамдар мен өнімдер – тұтынушыға жіберу кезінде алынған порцияларды өлшеу жолымен өлшенеді.

Осы Ереженің қолданылу мерзімі шектелмеген.