

Қазақстан Республикасы
Успен ауданының
«№ 3 Успен жалпы орта білім беру
мектебі» коммуналдық
мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное
учреждение
«Успенская средняя
общеобразовательная школа
№ 3»
Республики Казахстан

БҰЙРЫҚ

№ 1-03/119

ПРИКАЗ

2021 жыл 01 қыркүйек

01 сентября 2021 год

**Бракераждық комиссия
құру туралы**

Оқушыларды ыстық тамақпен сапалы тамақтандыру мақсатында
БҰЙЫРАМЫН:

2021- 2022 оқу жылында келесі құрамда бракераждық комиссия
құрылсын:

Комиссия төрайымы- З. Шакарғалиева

Комиссия мүшелері:

Г.С Аубакирова - ТЖДО

Е.Данилова – аспазшы

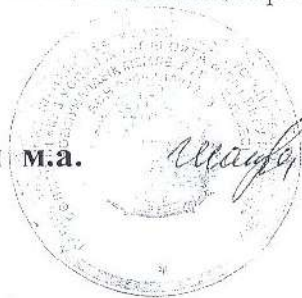
Ж. Урынбаева –медбибі

Г. Жандрахимова – қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Г.Сабабаева - қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Г. Закенова - қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Мектеп директоры **м.а.**



З. Шакарғалиева

Бұйрықпен таныстым

Г.С Аубакирова

Е.Данилова

Ж.Урынбаева

Г.Жандрахимова

Г.Сабабаева

Г.Закенова



Бекітемін
Мектеп директоры
З.Шакарғалиева

**Бракераж комиссиясының 2021-2022 оқу жылына арналған
жұмыс жоспары**

№	Іс шара	Мерзімі	Жауаптылар
1.	Дайын өнімге органолептикалық бағалау жүргізу	Күн сайын	Комиссия мүшелері
2.	Тағамдарды витаминдеуді бақылау	Күн сайын	Комиссия мүшелері
3.	Тағамдардың шығуын тексеру	Күн сайын	Комиссия мүшелері
4.	Күнделікті мәзірдің дұрыс жасалуын, перспективалы 24 күндік мәзірдің орындалуын бақылау	Күн сайын	Комиссия мүшелері
5.	Ас блогында тағамдардың технологиялық карталарының болуын тексеру, олардың орындалуы	Күн сайын	Комиссия мүшелері
6.	Дайын аспаздық өнімнің бракераж журналын жүргізу	Күн сайын	Комиссия мүшелері
7.	Бақылау тағамдарының, тәуліктік сынамалардың болуын тексеру	Күн сайын	Комиссия мүшелері
8.	Негізгі өнімдерді қою кезінде болуы, тағамдардың шығуын тексеру	Мерзімді түрде	Комиссия мүшелері
9.	Тамақ өнімдерін сақтау ережелері мен шарттарының сақталуын тексеру	Апта сайын	Комиссия мүшелері
10.	Тамақ өнімдерін өткізу мерзімдерін және тамақ дайындау сапасын бақылау	Апта сайын	Комиссия мүшелері
11.	Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын, ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын бақылау	Күн сайын	Комиссия мүшелері
12.	Ұйымдастыру жиналыстарын өткізу	Токсанда 1 рет	Мектеп директоры
13.	Ас блогында және тамақтану залында санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асыру	Күн сайын	Комиссия мүшелері
14.	Асхана, ас үй және асхана ыдыстары жабдықтарының жай-күйін бақылау	Мерзімді түрде	Комиссия мүшелері
15.	Азық-түлікті сақтауға арналған үй-жайлардың жарамдылығын тексеру	Ата сайын	Комиссия мүшелері
16.	Өнімдерді өңдеу, жуу құралдарын қолдану, ыдыс жуу және т. б. жөніндегі нұсқаулықтардың болуын тексеру.	Мерзімді түрде	Комиссия мүшелері
17.	Ата-аналармен жұмыс (ата-аналар жиналыстарында)	Жоспар бойынша	Мектеп директоры ТЖДО

Бекітемін
Мектеп директоры
З.Шакарғалиева



БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ

Жалпы ереже.

1. Бракераж комиссиясы мектеп директорының бұйрығы негізінде құрылады. Комиссия құрамы, оның өкілеттік мерзімі мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі. Комиссия құрамы үш адамнан кем болмауы тиіс.
2. Комиссия өз қызметінде 25.07.2003 жылғы № 2.01.015.03 "жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы құрылымға, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" талаптарын, ҚР ДСМ 2008 жылғы 15 қаңтардағы №7 "жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы құрылымға, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" "санитариялық қағидалары мен нормаларын бекіту туралы" бұйрығына, жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы "жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, оларды ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" "санитариялық қағидалары мен нормаларын бекіту туралы" "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі №570 бұйрығына толықтырулар енгізу туралы" 22.06.2010 ж. 463, "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" 25.07.2003 жылғы №4.01.069.03 СанПИН және "қоғамдық тамақтану объектілеріне
3. Сапаны тексеруге кәсіпорынға келіп түсетін барлық шикі өнімдер (қаптамасының бүтіндігі, өнімдерді сақтау және өткізу мерзімдері, сақтау шарттары тексеріледі) және білім беру мекемесінің асханасында сатуға арналған дайын тағамдар жатады;
4. Бракераж комиссиясы барлық дайын тағамдарды үстелге бергенге дейін тексереді;
5. Бракераж комиссиясының мүшелері тамақ дайындаудың барлық кезеңдерін, азық-түлікті сақтау шарттарын және т. б. үнемі қадағалап отыруы керек.
6. Бракераж жүргізілгеннен кейін комиссияның тағамдар мен тауарлардың сапасы туралы тұжырымдары арнайы бракераж журналында тіркеледі, ал комиссия мүшелері қабылданған шешімді өз қолдарымен растайды. Журналда бүкіл мәзірдің емес, әр тағамның жарамдылығы жеке бағаланады.
7. Бұл құжаттама медицина қызметкерінде немесе аспазшыда сақталады.
8. Комиссияның барлық мүшелері "№3 Успен ЖОББМ" КММ оқушыларын сапалы тамақпен қамтамасыз етуге дербес жауапты болады.

Бракераж комиссиясы тексереді

- Шикі өнімдерді сақтау шарттары және жарамдылық мерзімі;
- Тамақ дайындау кезінде өнімдерді дұрыс қою;
- Бақылау ыдысының болуы;
- Әр тағамның бір порциясының нақты шығуы;
- Тәуліктік сынаманың болуы;
- Мәзірдің болуы, оның дұрыс безендірілуі, дайын тағамға сәйкестігі (құжатқа кәсіпорын директоры мен өндіріс меңгерушісі қол қоюы керек; тамақтану күні мен санын көрсету міндетті; тағамның атауына қарама-қарсы өнімнің шығуын көрсету керек);
- Ас блогының санитарлық жағдайы

Сұйық тағамдардың шығуын анықтау үшін қазандықтың сыйымдылық көрсеткішін бөліктер санына бөлу керек. Бөлінген тағамдардың шығымдылығын анықтау үшін 5 порцияны өлшеп, тағамның орташа мәнін белгілеу керек.

Дайын тағамдарды бағалау критерийлері.

1. Тағамның түсі мен тартымдылығын анықтай отырып, визуалды бағалау;
2. Иіс - кейде қанағаттанарлықсыз бағалау үшін тек осы сипаттама жеткілікті; дәмі; түсі;
3. Салмасы бар тағамдарға және котлеттерге арналған кесіндідегі түрі; кофе сусындары мен шайдың мөлдірлігі; консистенциясы; қабығын бояу;
4. Бракераж комиссиясының барлық мүшелері тағамдарды органолептикалық бағалау әдістемесімен танысуы тиіс.

Органолептикалық бағалау-сезім мүшелерінің көмегімен өнім сапасын анықтау (көру, дәм, иіс сезу, жанасу)

Тамақты органолептикалық бағалау әдісі

1. Ең алдымен, тағамды көзбен бағалау керек, өйткені тағамның сыртқы түрі мен түсі оның сапасын бірден көрсете алады;
2. Тағамның иісіне назар аударыңыз;
3. Дәм, тамақ. Егер жарамсыздықтың белгілері бірден анықталса, тағамның дәмі болмайды!

Ең алдымен, айқын иісі мен дәмі жоқ тағамдар бағаланады. Әр түрлі пісіру технологиясы бар ыдыс-аяқтарда органолептикалық бағалаудың әртүрлі әдістері бар.

Алғашқы тағамдарды органолептикалық бағалау:

1. Сұйық тағамды жақсылап араластыру керек, содан кейін табаққа аз мөлшерде құйыңыз;
2. Бірінші тағамды кию табақтың шетіне таратылады және ингредиенттер тағамның құрамына сәйкес келетіндігін анықтайды;
3. Сыртқы көріністе олар көкөністердің қаншалықты сапалы өңделгенін, таңдалған және жуылған жармаларды анықтайды;
4. Сорпалардың мөлдірлігін қосымша тексеру керек. Егер сорпа тым бұлтты болса және майлы қабықтардың орнына бетінде май тамшылары көрінсе, бұл тағамның ескіргенін көрсетеді;

5. Сорпаның дәмі шамамен 75 градус температурада болады, өйткені тым ыстық тағамдардың дәмін дұрыс анықтау өте қиын;
6. Егер бірінші тағамға тұздық немесе қаймақ қосу керек болса, онда ол қоспасыз қолданылады.

Алғашқы тағамдарды органолептикалық бағалау:

1. Сұйық тағамды жақсылап араластыру керек, содан кейін табаққа аз мөлшерде құйыңыз;
2. Бірінші тағамды кию табақтың шетіне таратылады және ингредиенттер тағамның құрамына сәйкес келетіндігін анықтайды;
3. Сыртқы көріністе олар көкөністердің қаншалықты сапалы өңделгенін, таңдалған және жуылған жармаларды анықтайды;
4. Сорпалардың мөлдірлігін қосымша тексеру керек. Егер сорпа тым бұлтты болса және майлы қабықтардың орнына бетінде май тамшылары көрінсе, бұл тағамның ескіргенін көрсетеді;
5. Сорпаның дәмі шамамен 75 градус температурада болады, өйткені тым ыстық тағамдардың дәмін дұрыс анықтау өте қиын;
6. Егер бірінші тағамға тұздық немесе қаймақ қосу керек болса, онда ол қоспасыз қолданылады.

Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау:

1. Ет пен балық тексеріліп, кесектердің талшықтар бойымен кесіліп, рецепт бойынша сәйкес келетіндігі тексеріледі;
2. Гарнирі бар ыдыс-аяқтарда әр компоненттің дәмі бөлек тексеріледі, ал тұздығы бар тағамдар, мысалы, көкөніс бұқтырмасы, бірге;
3. Тексере отырып котлеттер, көңіл аудару қажет сыртқы келбеті ыдыс-аяқ. Егер котлет табаққа жағылса, онда нан тым көп қосылады. Котлеттердің қызғылт түсі тартылған ет қуырылмағанын немесе ол ісіп кеткенін көрсетеді;
4. Балық тағамдары шырынды, тығыз және сыртқы иісі болмауы керек. Қайнатылған балық – дәмдеуіштердің жағымды дәмі бар, қуырылған-майға малынған;
5. Дәнді дақылдарда кесектер мен бөгде қоспалар болмауы керек, дәндер бір-бірінен онай бөлінуі керек. Мұны ботқаны табаққа жұқа қабатпен жағу арқылы тексерген дұрыс; ботқалардың сапасын тексеру кезінде құрғақ заттың жетіспеу проблемасы бар, яғни бөліктің салмағы стандартқа сәйкес келеді, бірақ жармаларға қарағанда су көп. Бұл некені анықтау үшін тағам үлгісін рецептпен салыстыру керек;
6. Макарондар онай перемешиваться және склеиваться;
7. Тұздықтар тек дәмі үшін ғана емес, сонымен қатар пюре сорпасы сияқты сұйықтықтың консистенциясы үшін де тексерілуі керек. Егер тұздықта қатты бөлшектер болса, олардың кесу сапасын анықтаңыз;

Органолептикалық бағалауға әсер ететін факторлар:

1. Ас блогының ауа температурасы (оңтайлы-20 градус, температураның жоғарылауымен ащы және қышқыл қабылдауға сезімталдық төмендейді, температураның төмендеуімен-тұзды);
2. Тіл бетінің температурасы (дәм рецепторлары температура 0 градустан төмен түсіп, 45-тен жоғары көтерілгенде сезімталдық шегін төмендетеді);

3. Ас блогын жарықтандыру (тағамның табиғи түсінің өзгеруін болдырмау үшін жарықтандыру табиғи болуы керек;
4. Сыртқы иістердің болуы (сыртқы иістер болмауы керек, өйткені бұл өнімнің сапасын дұрыс бағалауға әсер етуі мүмкін).

Тағамдардың сапасын бағалау критерийлері

Әрбір тағамды тиісті ережелер бойынша органолептикалық тексеруден кейін бракераж журналына белгіленген бағалау критерийлеріне сәйкес әрбір тағамның бағасы енгізіледі.

* "өте жақсы" - ең жоғары баға ережелер мен дәмнен ауытқымай, белгілі бір рецепт бойынша дайындалған тағамдарға беріледі;

* "жақсы" — ыдыс-аяқ технологиясында тағамның әдеттегі дәмін мүлдем өзгертпеген аздаған бұзылулар бар;

* "қанағаттанарлық" — рецепті бұзылған, дәмі өзгерген, бірақ тағам тұтынуға жарамды тағамдардың бағасы;

* "қанағаттанарлықсыз" - тағам тамаққа жарамсыз, неке болып табылады және есептен шығарылады.

* Өнім сапасын бағалауды есептеу: талданатын тағамның (бұйымның) сапасын жалпы бағалау үтірден кейінгі бірінші белгіге дейінгі дәлдікпен бағалауға қатысқан барлық қызметкерлердің бағалауының орташа арифметикалық мәні ретінде есептеледі.

• Барлық осы бағалар органолептикалық көрсеткіштер бойынша анықталады және бракераж журналына жазылады.

"Қанағаттанарлықсыз" бағасы бар тағамдар ешқандай жағдайда балаларға сатылмайды. Бұл жағдайда бракераж комиссиясының төрағасы акт жасайды, ол туралы міндетті түрде мектеп директорына баяндайды. Сондай-ақ, бұл акт қате жіберілген қызметкерді таныстырады.

Сапасыз өнімдер есептен шығарылады, сонымен қатар тиісті акт жасалады.

Бракераж журналында жалпы мәзір емес, әр тағамды органолептикалық тексерудің бағасы белгіленеді.

Бракераж комиссиясының жұмысын тікелей мектеп директоры бақылайды. Оқушылар дайын өнімді "№3 Успен ЖОББМ" КММ ас блоктарында өндірілетін барлық дайын өнімді бракераждан кейін ғана ала алады.

**№3 Успен ЖОББМ бракеражды комиссия отырысының
№1 хаттамасы**

Күні: 14.09.2021 ж

Комиссия мүшелері саны – 7

Қатысқандар - 7

Күн тәртібінде:

1. Балалардың ыстық тамақтануын ұйымдастыру жағдайы және мектеп асханасының жұмысы.

2. 2022-2021 оқу жылына жұмыс жоспарын бекіту.

Тыңдалды:

1) Бірінші сұрақ бойынша «Балалардың ыстық тамақтануын ұйымдастыру жағдайы және мектеп асханасының жұмысы»– ТЖДО.

Ол өз сөзінде 2021 жылғы 1қыркүйекте мектеп бойынша 2021 жылғы 1 қыркүйектегі № 01-03/119 бұйрық шығарылғанын атап өтті.

"1-11 сынып оқушыларының ыстық тамағын ұйымдастыру туралы, 1-11 сынып оқушыларының тамақтану кестесі бекітілді. Оқушыларды тамақтандыру бекітілген СЭС 2 апталық мәзір бойынша ұйымдастырылған, оның сәйкестігі үнемі тексеріледі. Мектептегі ауыз су режиміне жауапты болып директордың ТЖ жөніндегі орынбасары және шаруашылық меңгерушісі тағайындалды, сондай-ақ асхананың санитарлық жағдайын, тамақтану нормалары мен сапасын бақылау мақсатында бракераж комиссиясы құрылды. Комиссия мүшелері айына бір рет тексеру жүргізеді және актілер жасайды, онда оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша ескертулер мен ұсынымдар көрсетіледі. Ыдыс-аяқ жиынтығының қажетті санының болуы, түгендеудің таңбалануы, сапа сертификаттарының болуы, өнімдердің тауарлық көршілестігін сақтау ережелерінің сақталуы қарастырылды. 2021 жылдың 3 қыркүйегіне мектепте жаппай оқыту қорының қаражаты есебінен 55 оқушыға тегін бір реттік ыстық тамақ ұйымдастырылды. Павлодар облысы әкімінің қаулысы бойынша 85 бастауыш сынып оқушысы тегін тамақтанады .

2) З.Р. Шакаргалиева бракераж комиссиясының бекітуіне 2021-2022 оқу жылына арналған комиссияның жұмыс жоспарын ұсынды.

Шешім:

1. Оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру бойынша мектептің жұмысы қанағаттанарлық деп танылсын.

Бракераж комиссиясының мүшелері мектеп асханасының жұмысына және тағам дайындау сапасына жүйелі бақылау жүргізсін.

2. Бракераж комиссиясының 2021-2022 оқу жылына арналған жұмыс жоспары бекітілсін.

Комиссия төрайымы:



З.Р.Шакаргалиева

Хатшы:



Г.Закенова

**2021 жылғы 10 қыркүйектегі
бракераж комиссиясының
тексеру актісі**

Біз, төменде қол қойған комиссия құрамында директор, директордың ОТЖ жөніндегі орынбасары, қамқоршы кеңесінің төрайымы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі, мектеп медбикесі 2021 жылғы 10 қыркүйекте мектеп асханасының жұмысын тексеріп, мектеп директоры бекіткен мәзірге сәйкес тағамдардың дайындалғаны туралы осы актіні жасадық

Мектепте 186 оқушы оқиды. 115 оқушы тегін тамақпен қамтылған. Асхана 78 орынға арналған, қажетті жабдықтармен жабдықталған, күнделікті кесте бойынша барлық мектеп оқушылары үшін бір реттік ыстық тамақ ұйымдастырылады.

2021 жылғы 10 қыркүйектегі мәзір, бекітілген мәзірге сәйкес келеді.

Тағамдарды дайындау процесі технологиялық картаға толық сәйкес ұйымдастырылды. Комиссия мүшелері азық-түлік салуға қатысты. Асхана қызметкерлері медициналық тексеруден өтті. Арнайы киіммен жұмыс істейді. Ыдыс жуу үшін сода күлі дұрыс қолданылады. Жинау Материалы жеке сақталады, санитарлық сағаттар күн сайын сағат 11.30-дан 12.30-ға дейін. Санитарлық күн сенбі, күнделікті тазалау, аптасына 1 рет жалпы тазалау. Тұтынушының бұрышында мәзір, шағымдар мен ұсыныстар кітабы ілінген.

Тәуліктік сынама тоңазытқышта болады және 1 тәулікке қалдырылады. Бракераж журналы стандартты, уақтылы, дұрыс толтырылады. Есепке алу журналында сапасыз өнімді жеткізу жағдайлары тіркелмеген. Барлық қажетті құжаттар, журналдар уақтылы толтырылады.

Мектеп директоры :



Комиссия мүшелері:

