«Бекітемін»

Мектеп директоры:

Р.К.Амрина \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Бракераж комиссиясының жұмысы туралы жалпы ережелер 1**. **Жалпы ережелер**

1.1. Білім беру мекемесін басқарудың біртұтастығы мен алқалылығы қағидаттарына сүйене отырып, балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды және тағамды дайындау және тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды жүзеге асыру мақсатында "Шал ақын ауданының Ақан-Барақ орта мектебі" КММ-де бракераждық комиссия құрылады және жұмыс істейді.

1.2. Бракераж комиссиясы мектеп директорының бұйрығымен оқу жылына тағайындалады.

1.3. Бракераж комиссиясының мақсаты-мектеп асханасының жұмысында 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 19 наурыздағы бұйрығымен бекітілген "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" талаптарын басшылыққа алады 2015 жылғы № 234, рецептер жинақтары, технологиялық карталар және осы Ереже.

1.5. Бракераж комиссиясының құрамына директордың тәрбие работе жөніндегі орынбасары, медицина қызметкері, әлеуметтік педагогтар және ата-аналар комитетінің өкілдері (санитарлық киім, медициналық кітапша, тағамдардың сапасын бағалау критерийлерін білген және медициналық көрсетілімдері бойынша шектеулері жоқ) кіреді.

1.6. Бракераждық комиссия мүшелерінің саны кемінде төрт адам болуға тиіс.

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

1.8. Бракераж комиссиясы мезгіл-мезгіл (айына кемінде 1 рет) директор жанындағы кеңестерде асхананың жұмысын бақылауды жүзеге асыру жөніндегі жұмыс туралы есеп береді.

Есепті директордың тәрбие работе жөніндегі орынбасары Комиссияның барлық мүшелерінің қолдарын ресімдей отырып жасайды.

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

1.9. Бракераж нәтижесі дайын тағамның сапасын бақылау журналында (бұдан әрі - бракераж журналы) тіркеледі.

1.10. Бракераж комиссиясы аптасына бір рет толық құрамда жұмыс істейді, басқа уақытта мектептің медицина қызметкері Қағидалардың 225-тармағының талаптарына сәйкес бракераж журналына жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді.

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

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

**2.** **Бракераж комиссиясының міндеттері**

2.1. Мектептің бракераж комиссиясы:

\* азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады;

\* ас блогының (қойма және басқа да үй-жайларды қоса алғанда) және асхананың санитарлық жай-күйін, тазалау сапасы мен ыдыс-аяқтың сапасын, жай-күйі мен жуылуын бақылауды жүзеге асырады;

\* күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалайды:

\* ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;

\* келіп түсетін шикізатты қабылдауды, сақтау шарттарын, өткізу мерзімдерін, пайдалануды, аспаздық өңдеуді, тамақ өнімдерін дайындау технологиясын бақылауды жүзеге асырады;

\* тағамның оқушылардың негізгі қоректік заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;

\* ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын қадағалайды;

\* негізгі өнімдерді төсеу кезінде мезгіл-мезгіл болады, тағамдардың шығуын тексереді;

\* дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б;

\* дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

**3. Бракераж комиссиясының құқықтары:**

Бракераж комиссиясының құқығы бар:

3.1. Ыдыс-аяқта таңбалаудың болуын бақылау;

3.2. Тәуліктік сынаманың болуын бақылау;

3.3. Пісіру процесінің технологиялық карталарға сәйкестігін тексеріңіз;

3.4. Кіретін өнімнің санын тексеріңіз;

3.5. Он күндік мәзірдің әртүрлілігі мен сәйкестігін бақылау;

3.6. Азық-түлікті сақтау ережелерінің сақталуын тексеру;

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

3.8. Тағамдарды 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. Бракераж комиссиясының мүшесі ерекше пікір айтуға құқылы, ол директордың назарына жазбаша жеткізіледі, бракераж комиссиясының есебінде көрсетіледі. Мұндай пікір бракераждық комиссия мүшелерінің көпшілігінің шешімімен келіспеген жағдайда ресімделеді.

**4. Азық-түлік бракеражы**

4.1 мектептің асханасында дайындалған барлық тағамдар мен аспаздық өнімдер дайын болған кезде міндетті түрде бракеражға жатады. Азық-түлікті бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияның демалысы басталғанға дейін жүргізіледі.

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

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

4.3. Тағамдар мен дайын аспаздық өнімдердің сапасын бағалау органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес жүргізіледі: дәмі, иісі, сыртқы түрі, түсі, консистенциясы. Осы көрсеткіштерге байланысты өнімдерге баға беріледі - "өте жақсы"," Жақсы"," Қанағаттанарлық"," Қанағаттанарлықсыз " (неке).

"Өте жақсы" деген баға тағамдарға және аспаздық бұйымдарға олардың дәмі, түсі мен иісі, сыртқы түрі мен консистенциясы, бекітілген рецептурасы және талаптарда көзделген басқа да көрсеткіштері бойынша сәйкес келген жағдайда қойылады.

"Жақсы" бағасы бір шамалы ақауы бар тағамдар мен аспаздық өнімдерге қойылады (тұздалмаған, қажетті түске жеткізілмеген және т. б.)

"Қанағаттанарлық" баға аспаздық талаптардан ауытқуы бар, бірақ қайта өңдеусіз жеуге жарамды тағамдар мен аспаздық өнімдерге қойылады. "Қанағаттанарлықсыз" (неке) бағасы мынадай кемшіліктері бар бұйымдарға беріледі: бөгде, бұйымдарға тән емес дәмі мен иісі бар, күрт тұздалған, күрт қышқыл, ащы, шала пісірілген, қуырылмаған, күйдірілген, пішінін жоғалтқан, тән емес консистенциясы немесе тағам мен бұйымның басқа белгілері бар бұйымдар.

"Қанағаттанарлық" және "қанағаттанарлықсыз" бағалау бракераж комиссиясының отырысында талқыланады. Бұл факт туралы тиісті акт жасалады, акт мектеп директорына жеткізіледі.

4.4. Барлық дана дайын аспаздық бұйымдар мен жартылай фабрикаттардың дұрыстығын анықтау үшін бір мезгілде әр түрдің 5 порциясы, ал ботқалар, гарнирлер және басқа да дана емес тағамдар мен бұйымдар тұтынушыға жіберілген кезде алынған бөліктерді өлшеу арқылы өлшенеді.

Осы Ереженің қолданылу мерзімі шектелмейді.