

Көкшетау қаласы, Абай атындағы (қазақ тілінде оқытылатын) дарынды балаларға арналған №3 облыстық мамандандырылған мектеп-интернаты
Тамақтануын ұйымдастыру бойынша бракеражкомиссия мүшелерінің отырысының ХАТТАМА №1

Қатысқан – 8
Қатыспаған – 0

Күні: 11.09.2025ж

Қатысқандар:

Бракераж комиссиясының төрайымы: Курмашева А.Н.
Кайржанова Майра Негметовна – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
Шинтемирова Салтанат Болатовна – медбике;
Рысмаганбетова Айдана Муратовна - педагог-психолог;
Темірбек Ислам Талғатұлы– кәсіподақ ұйымының мүшесі;
Искиндырова Танагуль Сунгатовна – ата-ана;
Айбабина Мақпал Еслямқызы - қамқоршылық кеңес мүшесі;
Кудайбергенова Коркем Алпысбаевна-ата-аналар комитетінің төрайымы

Күн тәртібінде:

1. Оқушылардың сапалы тамақтануын қамтамасыз ету және қадағалау үшін бракеражды комиссия құрамын бекіту, міндеттерін бөлу
2. Мектеп асханасының санитарлық- гигиеналық талаптарға сай болу жағдайы.

Тыңдалды:

Бірінші мәселе бойынша мектеп директоры Курмашева А.Н. сөз алды.
2025-2026 оқу жылында мектеп асханасы жұмысының және балалардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын бақылау мақсатында бракераждық комиссия құрамы төмендегідей бекітілді:
Бракераж комиссиясының төрайымы: Курмашева А.Н.
Бракераж комиссиясының мүшелері:
Кайржанова М.Н. – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
Шинтемирова Салтанат Болатовна – медбике;
Рысмаганбетова Айдана Муратовна - педагог-психолог;
Темірбек Ислам Талғатұлы– кәсіподақ ұйымының мүшесі;
Искиндырова Танагуль Сунгатовна – ата-ана;
Айбабина Мақпал Еслямқызы - қамқоршылық кеңес мүшесі;
Кудайбергенова Коркем Алпысбаевна-ата-аналар комитетінің төрайымы
Осы комиссия мүшелері асханаға келген тағам өнімдерінің сапасын, олардың сақталу мерзімдері мен жағдайларын, дайындау технологиясын, ас блогының санитарлық жағдайына бақылау жүргізетіндігін айтты. ДТЖО Кайржанова М.Н. Бракераж комиссиясының жұмысы туралы жалпы ережелер, міндеттерімен таныстырып өтті.

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 бракераждық комиссия құрылады және жұмыс істейді.

Бракераждық комиссия мектеп директорының бұйрығымен оқу жылына тағайындалады.
Бракераж комиссиясын тағайындау-филиал асханасының жұмысына тұрақты бақылауды қамтамасыз ету.

1.4. Бракераж комиссиясы өз қызметінде "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі -қағидалар), "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарын, рецептуралар жинағын, технологиялық карталарды және осы ережені басшылыққа алады.

1.5. Бракераждық комиссияның құрамына директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, филиалдың 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. Бракераждық комиссия мүшелерінің саны төртадамнан кем болмауы тиіс.

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

1.8. Бракераждық комиссия мезгіл-мезгіл (тоқсанына 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 айына бір рет жұмыс істейді, басқа уақытта филиалдың диеталық медбикесі дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді, бракераждық журналға жазба енгізеді,

1.11. Бракераж журналында тағамның дайындалған күні мен сағаты, тағамның атауы, бракеражды алу уақыты, органолептикалық бағалау нәтижелері және тағамның дайындық дәрежесі 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 сапасының 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 далған 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 әр түрлілігін 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 қажеттететін тағамдарды таратуға жол бермеу;
- 3.9. Тиісті құжаттары жоқ қызметкерлерді жұмысқа жібермеу (санитарлық кітапшалар, дипломдар, сертификаттар жән.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 рәсімделеді.

4. Тамақ Бракераж

- 4.1. Мектеп асханасында дайындалатын барлық тағамдар мен аспаздық өнімдер олардың дайын болуына қарай міндетті түрде бракераждауға жатады.
- 4.2. Өнім сапасын бағалау бракераж журналына оны өткізу басталғанға дейін енгізіледі және комиссия мүшелерінің немесе медбикенің қолымен рәсімделеді. 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 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. "Қанағаттанарлықсыз"(ақау) бағасы мынадай кемшіліктері бар бұйымдарға беріледі: бөгде, бұйымдарға тән емес дәмі мен иісі, күрт тұздалған, күрт қышқыл, ащы, пісірілмеген, күйдірілмеген, өз пішінін жоғалтқан, тән емес консистенциясы немесе тағам мен бұйымның басқа да белгілері бар. "Қанағаттанарлық", "Қанағаттанарлықсыз" деген баға бракераж комиссиясының отырысында талқыланады. Осы факт туралы тиісті акт жасалады, акт мектеп директорына жеткізіледі.
- 4.4. Барлық даналы дайын аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттардың дұрыстығын анықтау үшін бір уақытта әрбір түрдегі 5 порция, ал ботқа, гарнирлер мен басқа да даналы емес тағамдар мен өнімдер - тұтынушыға жіберу кезінде алынған порцияларды өлшеу жолымен өлшенеді.

Екінші мәселе бойынша мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болу жағдайы айтылды. Оқушылардың тамақтану кестесіне сәйкес уақытылы тамақтануы және күнделікті берілетін тамақтың сапасы, құрамы, температурасы мектеп медбикесі бақылап, тексеріп отырады. Әсіресе, оқушылардың денсаулығына қауіпті астардың болдырмауы мен уланудың алдын алу үшін мектептің мейірбекесі күнделікті мәзірден сынама жүргізеді. Сонымен қатар асхананың жалпы тазалығы, қол жуатын орынның талапқа сай болуы, асханада тиым салынған заттардың сатылымға шықпауы және асхана қызметкерлерінің жай-күйі мен санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болуы (арнайы киім формасының болуы, тазалығы т.б.) бақылауда ұсталынады және кемшілік байқалған сәтте ескертулер беріледі. Асханада қол жуатын орында сабын, асхана залында сағат, температура өлшегіш құрал мен тіркеу журналы, ас мәзір бұрышы, ата-аналардың арыз-шағым, ұсыныс жазатын журналдары бар.

Шешімі:

Асхананың санитарлық жағдайы, асхана қызметкерлерінің тазалығын үнемі бракераж комиссиясының бақылауында болсын.

Асхана жұмысы барлық санитарлық талаптарға сай ұйымдастырылсын.

Төрайымбы

Хатшы:



А. Курмашева

А.Сюндык