

Бракераж комиссиясының жұмысы туралы жалпы ережелер

1. Жалпы ережесі

1.1. Білім беру мекемесін басқарудың дара қолма-қолақшаға айналдыру және алқалылық принциптерін негізге ала отырып, тамақ дайындау және тарату кезінде жеткізілетін өнімдердің сапасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды бақылауды жүзеге асыру мақсатында бракераждық комиссия құрылады және жұмыс істейді.

1.2. Бракераждық комиссия мектеп директорының бұйрығы мен оқу жылына тағайындалады.

1.3. Бракераж комиссиясы асхананың жұмысын тұрақты бақылауды қамтамасыз етеуі.

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 2015 жылғы 19 наурыздағы №234 бұйрығымен бекітілген "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарын, рецептуралар жинағын, технологиялық карталарды және осы Ережені басшылыққа алады.

1.5. Бракераждық комиссияның құрамына мектеп директоры, директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, мектеп психологы, мектептің медицина қызметкері, асхана әкімшісі, ата-аналар комитетінің өкілдері кіреді (санитарлық ким, медициналық кітапшалар болған жағдайда, тағам сапасын бағалау критерийлерін білген және медициналық көрсеткіштер бойынша шект еулері жоқ).

1.6. Бракераждық комиссия мүшелерінің саны төртеден кем болмауы тиіс.

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

1.8. Бракераждық комиссия мезгіл-мезгіл (айына кемінде 1 рет) директор жанындағы кенестерде асхана жұмысын бақылауды жүзеге асыру жөніндегі жұмыс туралы есеп береді.

Есепті директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары жасап, Комиссия мүшелерінің қолы қойылады.

Бүлесеп 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 аптасына бір рет жұмыс істейді, басқа уақытта Филиалдың диеталық бикесі дайындағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді, бракераждық журналға жазба енгізеді, Қағидалардың 225-тармағының талаптарына сәйкес.

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

1.12. Бракераж журналы нөмірленуі, тігілуі және мекеменің мөрімен бекітілуі тиіс; бракераж журналы мектеп медбикесінде 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 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 көндеуді, 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 қатысады, тағамның шығуын тексереді;
- дайын тамақтың органолептикалық бағасын жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырынын және т. б. анықтайды;
- дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

3. Бракераждық комиссияның құқықтары.

Бракераждық комиссия:

- 3.1. Ыдыстатан балаудың 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. Апталық мәзірдің нәртүрлілігін 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 тартуға 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 жағдайдар есімделеді.

4. Тамақ Бракераж

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 өткізуге басталғанға дейін негізіледі және Комиссия мүшелерінің немесе мейірбикенің қолымен ресімделеді.

Қандай да бір бұзушылықтар мен ескертулер анықталған жағдайда бракераж комиссиясы ескертулерді жою бойынша қажетті шаралар қабылданғанға дейін дайын тағамды тартуға беруді тоқтататын құқылы.

4.3.

Тағамдардың және дайынаспаздық өнімдердің сапасын бағалау органолептикалық көрсеткіштері: 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 біреу сіз ақауы бар (жеткіліксіз емес, қажетті түске дейін жеткізілмеген және т. б.) тағамдар мен аспаздық бұйымдарға қойылады.

"Қанағаттанарлықсыз"(ақау) бағасымынадайкемшіліктері бар бұйымдарға беріледі: бөгде, бұйымдарға тәнемес дәмі мен иісі, күрт тұздалған, күрт қышқыл, ашы, пісірілмеген, күйдірілмеген, өзпішінін жоғалтқан, тәнемес консистенциясы немесе тағам мен бұйымның басқа да белгілері бар.

"Қанағаттанарлық", "қанағаттанарлықсыз" деген баға бракер аж комиссиясының отырысында талқыланады. Осы факт туралы тиісті акт жасалады, акт мектеп директорына жеткізіледі.

4.4. Барлық даналы дайынаспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттардың дұрыстығын анықтау үшін бірауақытта әрбір түрдегі 5 порция, ал ботқа, гарнирлер мен басқа да даналы еместағамдар мен өнімдер - тұтынушыға жіберу кезінде алынған порцияларды өлшеу жолымен өлшенеді. Осы Ереженің қолданылу мерзімі шектелмеген.