

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БЕРУ  
БАСҚАРМАСЫ, ПАВЛОДАР ҚАЛАСЫ  
БІЛІМ БЕРУ БӨЛІМІНІҢ «ПАВЛОДАР  
ҚАЛАСЫНЫҢ № 35 ЖАЛПЫ ОРТА  
БІЛІМ БЕРУ МЕКТЕБІ»  
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК  
МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №  
ГОРОДА ПАВЛОДАРА» ОТДЕЛА  
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ПАВЛОДАРА  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ  
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Қазақстан Республикасы, 140008, Павлодар облысы,  
Павлодар қаласы, Айманов көшесі, 37  
тел.: (7182) 53-71-04,  
e-mail: [school\\_35@inbox.ru](mailto:school_35@inbox.ru) БИН 961040001089

Республика Казахстан, 140008, Павлодарская область,  
г. Павлодар, ул. Айманова, 37  
тел.: (7182) 53-71-04,  
e-mail: [school\\_35@inbox.ru](mailto:school_35@inbox.ru) БИН 961040001089

## БҰЙРЫҚ

### **2024 жылғы «02» қыркүйек** **№1-06/150**

***Тамақтануды ұйымдастыру,  
мектеп комиссиясын құру,  
бракераж комиссиясын құру туралы  
және тегін тамақтандыру туралы***

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар", «Санитариялық қағидаларын бекіту туралы" № ҚР ДСМ-16 бұйрығы, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 "Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында» (2021 жылғы 24 мамырдағы № 231: 1. №1 қосымшаға сәйкес) және ҚР Білім және ғылым министрінің 2022 жылғы 10 тамыздағы № 359 бұйрығымен енгізілген өзгеріс бойынша (27.08.2022 ж. қолданысқа енгізіледі) ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 28 тамыздағы «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар», Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығының санитариялық қағидалары негізінде мектептегі оқушылардың тамақтануын және тамақтанатын оқушылардың көрсеткішін арттыру, тамақтандыру сапасын бақылау, жақсарту бойынша жұмыстарды ұйымдастыру, бракераждық комиссия құру және ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында

### **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Бастауыш сынып, 338 оқушыларының асханада тамақтануы және мұғалімдердің кезекшілік кестесі құрылып, бекітілсін. **Жауапты: Сабикова Л.К.** (Қосымша №1)
2. Күнделікті тамақтану есебі жүргізіліп, мониторинг жасалып отырсын. Тамақтануға бөлінген бюджет қаражатының дұрыс жұмсалуын бақылау

мақсатында 1-4-сынып жетекшілері тамақтанушыларды күнделікті есепке алып, міндетті түрде табель жүргізсін. 1-4-сынып жетекшілері сынып оқушыларының тамақтануын есепке алу табелін ай сайын, келесі айдың 5 жұлдызына дейін бас есепші М.Қ.Әлімбаекке тапсырсын.

**Жауапты Сабиқова Л.К. және сынып жетекшілері.**

3. 1-4-сынып жетекшілері мектептің медицина қызметкерімен бірге ата-аналар мен балалардың аллергиялық ауруларын анықтау бойынша жұмыс жүргізсін. Медициналық қызметкер аллергиялық ауруы бар оқушылардың тізмін жасап, аллергия рაციонынан алынғанына бақылау жасасын. **Жауапты: Ж.С. Ұлжанова (Келісім бойынша).**

4. Әр сынып құрылған кестеге сәйкес асханаға апарылсын.  
**Жауапты: 1-11 сынып жетекшілері**

5. Асханада қызмет көрсететін персоналдардың санитарлық кітапшалардың болуы қатаң бақылауға алынсын. Күнделікті асхананың, ыдыс-аяқтардың, арнайы жабдықтардың тазалығы тексерілсін. Тамақтардың дұрыс сақталуы қадағалансын. Жауапты медбике Ж.С. Ұлжанова (Келісім бойынша).

6. Асхананы жалға алушы А. Қоспақова тамақтанатын балалардың нақты саны бойынша тиісті персоналмен және ыдыспен қамтамасыз етсін. Жауапты А. Қоспақова (Келісім бойынша).

7. 2024-2025 оқу жылына оқушылардың асханада тамақтану кестесі бекітілсін (Қосымша № 2).

8. Тамақтану сапасын бақылау және жақсарту бойынша жұмыстарды ұйымдастыру үшін мектеп комиссия құрамы бекітілсін (Қосымша № 3).

9. Ыстық және буфеттік тамақтардың сапасын тексеру, бақылау, қадағалау мақсатында бракераждық комиссия құрылсын (Қосымша № 4)

9. Бракераждық комиссияның 2023-2024 оқу жылына арналған жұмыс жоспары бекітілсін (Қосымша № 5).

10. Бракераждық комиссияның жұмыс ережелері бекітілсін.

11. Дайындалатын тамақтардың сапасы тексеріліп, күнделікті бракераж журналы жүргізілсін. Жауапты Ж.С. Ұлжанова.

12. Асхананы кварцтау және желдету кестесі бекітілсін.

13. Әлеуметтік жағынан қорғалмаған және тұрмыс жағдайы төмен жанұядан шыққан мектепте оқитын оқушыларға қаржылық және материалдық көмек көрсетуге арналған шығындар туралы бекітілген ережеге сәйкес Қазақстан Республикасының 2012 жыл 22 ақпанындағы № 255 қаулысына сәйкес тізімдегі көп балалы және аз қамтылған жанұядан шыққан оқушылар мектеп асханасынан бюджет есебінен 62 оқушы қосымша тамақтансын.

**Жауапты Г.О. Байтенова**

13. Осы бұйрықтың орындалуы үшін жауаптылық директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Л.К. Сабиқоваға жүктелсін.

14. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Мектеп басшысы



Бектемирова Г.Б.

**2024-2025 оқу жылының асханадағы  
кезекшілік кестесі**

<b>Күні</b>	<b>Кезекші әкімшілік</b>	<b>Кезекші мұғалім</b>
<b>Дүйсенбі</b>	Джакупов Ж.М.	Жарилгасинова А.Р.
<b>Сейсенбі</b>	Алежанова А.Е.	Кабыш Ә.Н.
<b>Сәрсенбі</b>	Сыздыкова А.Ж.	Какимова Ж.Б.
<b>Бейсенбі</b>	Сабикова Л.К.	Жуматай Ф.А.
<b>Жұма</b>	Джакупов Ж.М. Алежанова А.Е. Сыздыкова А.Ж. Сабикова Л.К.	Байтенова Г.О.

2025 ЖЫЛҒЫ 02 қыркүйек  
№1-06/150 бұйрығына 2-қосымша

Оқушылардың асханада тамақтану кестесі  
2024-2025 оқу жылы

Дүйсенбі күнгі тамақтану кестесі

№	Уақыты	Сыныптар
<b>3 сабақтан кейін</b>		
1	10 сағ. 05 мин. 10 сағ. 20 мин.	3 сыныптар, 2а, 2ә сыныптар 5,6 сыныптар
<b>4 сабақтан кейін</b>		
2	11 сағ. 05 мин. 11 сағ. 20 мин	1 сыныптар, 2б, 2в сыныптар 7,8 сыныптар
<b>5 сабақтан кейін</b>		
3	12 сағ.05мин. 12 сағ. 20 мин.	4 сыныптар 9,10,11 сыныптар

Сейсенбі, сәрсенбі, бейсенбі, жұма күнгі тамақтану кестесі

№	Уақыты	Сыныптар
<b>2 сабақтан кейін</b>		
1	09 сағ. 35 мин. 09 сағ. 50 мин.	3 сыныптар, 2а, 2ә сыныптар 5,6 сыныптар
<b>3 сабақтан кейін</b>		
2	10 сағ. 35 мин. 10 сағ. 50 мин	1 сыныптар, 2б, 2в сыныптар 7,8 сыныптар
<b>4 сабақтан кейін</b>		
3	12 сағ.35мин. 12 сағ. 45 мин.	4 сыныптар 9,10,11 сыныптар

2024 жылғы 02 қыркүйек  
№1-06/150 бұйрығына 3-қосымша

**Ыстық және буфеттік тамақтардың сапасын тексеру, бақылау,  
қадағалау бракераждық комиссия құрамы:**

№	Аты-жөні	Телефоны	Сыныбы	Комиссиядағы қызметі
1	Бектемирова Гаухар Болатовна	87076079257	Мектеп басшысы	Мектеп басшысы, комиссия төрайымы
2	Сабиқова Ляйляш Кусаиновна	87782234941	БТЖО	БТЖО, комиссия мүшесі
3	Улжанова Жанар Сериккалиевна	87079616147	Медбике	Медбике, комиссия мүшесі
4	Байтенова Гүлназия Октябревна	87713575025	Әлеуметтік педагог	Әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі
4	Ибадуллаева Лайло Кутихожаевна	87475134941	4в	Комиссия мүшесі
5	Умирова Айгерим Рахметуллаевна	87056121200	6ә,4б	Комиссия мүшесі
6	Тузелбаева Ақлима Пердебайқызы	87771072676	2в,9б	Комиссия мүшесі
7	Белгожанова Алия Бекетқызы	87779759047	6г	Комиссия мүшесі

**Бракераждық комиссияның 2024-2025 оқу жылына арналған  
жұмыс жоспары**

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

## БРАКЕРАЖДЫҚ КОМИССИЯСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ

### Жалпы ережелер

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, «Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы құрылымға, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары мен нормаларын бекіту туралы «ҚР ДСМ 2008 жылғы 15 қаңтардағы №7 бұйрығын», жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы 22.06.2010 ж. «Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, күтіп-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», «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар «2003 жылғы 25 шілдедегі № 4.01.069.03 СанПиН және қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитетінің төрағасы 2008 жылғы 13 тамыздағы №98:ГОСТ Р 53104 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 28 тамыздағы № ҚР ДСМ-98/2020 бұйрық талаптарын басшылыққа алады.
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 «Павлодар қаласының № 35 ЖОББМ» КММ оқушыларын сапалы тамақпен қамтамасыз етуге дербес жауапты болады.

### **Бракераж комиссиясы тексереді**

1. Шикі өнімдерді сақтау шарттары және жарамдылық мерзімі;
2. Тамақ дайындау кезінде өнімдерді дұрыс қою;
3. Бақылау ыдысының болуы;
4. Әр тағамның бір порциясының нақты шығуы;
5. Тәуліктік сынаманың болуы;
6. 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 өнімдердің шығуын көрсету керек);

7. 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 - сенсорлық органдардың (көру, дәм, иіс, жанасу) көмегімен өнімнің сапасын анықтау)

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.

*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 оңай бөлінуі керек. Мұны ботқаны табаққа жұқа қабатпен жағу арқылы тексерген дұрыс; дәнді дақылдардың сапасын тексеру кезінде құрғақ затты қоспау проблемасы бар, яғни бөліктің салмағы стандартқа сәйкес келеді, бірақ жармаларға қарағанда су көп. Бұл ақауды анықтау үшін тағам үлгісін рецептпен салыстыру керек;

6. Макарондар оңай араластырылып және жабыспау керек;

7. Тұздықтар тек дәмі үшін ғана емес, сонымен қатар пюре сорпасы сияқты сұйықтықтың консистенциясы үшін де тексерілуі керек. Егер тұздықта қатты бөлшектер болса, олардың тұрау сапасын анықтаңыз;

*Органолептикалық бағалауға әсер ететін факторлар:*

1. Ас блогының ауа температурасы (оңтайлы-20 градус, температураның жоғарылауымен ащы және қышқылды 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 «№35 ЖОББМ» КММ ас блоктарында өндірілетін барлық дайын өнімді бракераждан кейін ғана ала алады.