

- * күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалайды;
- * ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;
- * азық-түлік өнімдерін өткізу мерзімдері мен тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;
- * тағамның балалардың негізгі тағамдық 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. анықтайды.;
- * дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

Негіздеме 2021.08.6 №23890 санитариялық – эпидемиологиялық қағидалар мен нормативтер

4. Мектептегі тамақтануды бағалау.

- 4.1. Тағамдардың шығуын, олардың сапасын тексеру нәтижелері бракераж журналында көрсетіледі және бес балдық жүйе бойынша бағаланады. Қандай да бір бұзушылықтар, ескертулер анықталған жағдайда бракераж комиссиясы ескертулерді жою жөнінде қажетті шаралар қабылданғанға дейін топтарға дайын тамақ беруді тоқтата тұруға құқылы.
- 4.2. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруда комиссия белгілеген ескертулер мен бұзушылықтар бракераж журналына енгізіледі.
- 4.3. Білім беру мекемесінің әкімшілігі бракераж комиссиясының қызметіне жәрдемдесуге және комиссия анықтаған бұзушылықтар мен ескертулерді жоюға шаралар қолдануға міндетті.

"Павлодар облысы Білім басқармасының Шарбақты ауданының білім бөлімінің №2 негізгі жалпы білім беретін мектебі" КММ бракераж комиссиясы туралы

ЕРЕЖЕ

1. Жалпы ережелер.

1.1. Білім беру мекемесін басқарудың дара басшылығы мен алқалылығы қағидаттарына сүйене отырып, сондай-ақ мектеп Жарғысына сәйкес балалардың тамақтануын ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды жүзеге асыру мақсатында мектепте тамақ дайындау және тарату кезінде бракераж комиссиясы құрылады және жұмыс істейді.

1.2. Бракераж комиссиясы мектеп директорының бұйрығымен оқу жылының басында құрылады.

1.3. Бракераж комиссиясы мектеп әкімшілігімен және кәсіподақ комитетімен тығыз байланыста жұмыс істейді.

1.4. Бракераж комиссиясы органолептикалық әдіспен жүргізілетін дайын өнімнің катерсіздігін бақылауды жүзеге асырады.

1.5. Дайын өнімді беру сынама алынып, дайын тағамдарды бағалау нәтижелерінің бракераж журналына жазылғаннан және оларды беруге рұқсат етілгеннен кейін ғана жүргізіледі. Сонымен қатар, журналда сыртқы түрі, түсі, иісі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т. б. сияқты көрсеткіштерге назар аудара отырып, жалпы диетадан гөрі әр тағамның сынамасының нәтижесін атап өту керек.

1.6. Тамақты органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар осы талдауды жүргізу әдістемесімен танысуға тиіс.

2. Бракераж комиссиясын құру тәртібі және оның құрамы

2.1. Бракераж комиссиясын мектептің жалпы жиналысы құрады. Комиссия құрамы, оның өкілеттік мерзімі оқу жылының басында мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі.

2.2. Бракераж комиссиясы 4-6 мүшеден тұрады.

3. Комиссияның өкілеттіктері

Бракераж комиссиясы:

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

* азық-түлікті сақтауға арналған қойма және басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;