



БҰЙРЫҚ

29.08.2025 ж

Сілеті ауылы

ПРИКАЗ

№ 1-19-63

село Селета

«Бракеражды комиссия құру туралы»

Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде СанПин нормаларының негізінде мектеп асханасында оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырылуын бақылау, тағам дайындау технологиясын сақтау, азық-түліктің сапалы ассортиментін қолдану **БҰЙЫРАМЫН:**

1.2025-2026 оқу жылына арналған бракеражды комиссия келесі құрамда құрылсын:

- Балташева С.А. - мектеп директоры, комиссия төрайымы.
- Алпысова А.С. – мектеп медбикесі, комиссия мүшесі.
- Омарханова Г.К. – мектеп ТІМ, комиссия мүшесі.
- Кусаинов Ш.С. - мектеп ШІМ, комиссия мүшесі
- Хамитова А.К. - ата-аналар кенесінің төрайымы, комиссия мүшесі
- Кадырова К.М. – психолог, комиссия мүшесі

2. 2025 жылдың 2 қыркүйегінен бастап 2026 жылдың 31 мамырына дейін бракераждық комиссияның жұмыс мерзімі бекітілсін.

3. Бракераждық комиссияның 1 жылға арналған жұмыс жоспары бекітілсін.

4. Бракераждық комиссия туралы ереже бекітілсін.

5. Бракераждық комиссия жұмысын бракераждық комиссия туралы ережемен регламенттелсін.

6. Бракеражды комиссиясының міндеттері:

- дайын өнімге күнделікті органолептикалық талдау жүргізу;
- ас блогының санитарлық-гигиеналық жай-күйін бақылау;
- күнделікті комиссияның жұмыс нәтижелері туралы акт жасау.

7. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры:



С.А.Балташева

Бекітемін:
Мектеп директоры

С.А.Балташева

29 маусым 2025 ж.

Сілеті ЖОББМ

Бракеражды комиссияның 2025-2026 оқу жылы бойынша жұмыс жоспары

№	Тақырыптары	Уақыты	Жауапты
1	2025-2026 оқу жылының бір мезеттік тегін тамақ ұйымдастыру бекітуге ұсыну	тамыз	психолог
2	Бракеражды комиссия құрамын құрып бекітуге ұсыну.	қыркүйек	Мектеп әкімшілігі
3	2025-2026 оқу жылының бір мезеттік тегін ыстық тамақ ұйымдастыруына байланысты, ас блогы мен тамақтану залының дайындығы. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын қарау.	қыркүйек	Мектеп әкімшілігі, бракеражды комиссия мүшелері
4	Тамақ дайындау технологиясының сақталуын бақылау, ас блогы қызметкерлерінің санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауын, тағамдардың тәуліктік сынамалардың болуын тексеру және өнімділердің сақтаудың температуралық режимдерінің сақталуын бақылау.	күнделікті	медбике
5	Тағамның оқушылардың физиологиялық талабына сай болуын қадағалау.	үнемі	Комиссия мүшелері
6	«Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекеленген санаттарына тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік қызмет стандартын орындау мақсатында жүргізу.	Тоқсанда бір рет	Бракеражды комиссия мүшелері
7	Асхана және ыдыстарының тазалығы.	күнделікті	медбике
8	Ауыз су режимін ұйымдастыруды қадағалау	күн сайын	медбике, кезекші ұстаздар
9	2025-2026 оқу жылындағы мектептегі тамақтану жағдайы мен сапасын бағалау үшін бракеражды комиссиясының жұмысын талдау.	желтоқсан-мамыр	Бракеражды комиссия мүшелері
10	Мектеп жанындағы және бейінді лагерьде балалардың тамақтануын ұйымдастыру.	маусым	Бракеражды комиссия мүшелері
11	Бракеражды журнал жүргізу	күнделікті	медбике

АКТ

**Тамақтану жөніндегі бракераждық комиссияның мектеп асханасын
тексеруі**

«Сілеті ЖОББМ» КММ

Ертіс ауданының білім бөлімі

Павлодар облысы білім басқармасы

10 қыркүйек 2025 жыл

Комиссия құрамында:

1. Балташева С.А.- мектеп директоры
2. Кусаинов Ш.С.-шаруашылық қызметінің меңгерушісі
3. Омарханова Г.К.-тәрбие ісінің меңгерушісі
4. Кадырова К.М.- психолог
5. Хамитова А.К.-ата-аналар кеңесінің төрайымы
6. Алпысова А.С.-мектеп медбикесі

Осы актіні 2025 жылдың 10 қыркүйекте сағат 10.00-де «Сілеті ЖОББМ» КММ мектеп асханасында ас блогының жұмысына, дайын тағамдардың сапасы мен қызмет көрсету сапасына тексеру жүргізу жасалды. Тексеру барысында мыналар анықталды:

1. 35 оқушы ыстық тамақ алды.
2. Мәзірге мектеп директоры қол қояды.
10.09.2025 жылға арналған мәзір:
1.Құс етінен жасалған қуыру – 1/200/220
2.Ірімшік қосылған сәбіз салаты -1/60/80
3. Нан – 1/30/50
4.Алма – 1/120
5.Шай – 1/200
Кешенді түскі ас құны – 1-4-сынып -506,25 теңге , 5-9-сынып – 617,86
3. Бақылау салмағы тағамның шығуына сәйкес келеді
 4. Асхананың санитарлық режимі сақталады
 5. Мектеп асханасында санитарлық – нормалар мен ережелермен белгіленген барлық журналдар бар
 6. Ас блогы қажетті дезинфекциялық құралдармен қамтамасыз етілген.
 7. Дайын өнім сапалы , дұрыс дайындалған. Тыйым салынған өнімдер пайдаланылмайды. Витаминдеу жүргізіледі.
 8. Комиссия тамақ қалдықтарын кәдеге жарату үй-жайына , ыдыс жууға арналған бөлімге барды . Бұзушылықтар анықталған жоқ.

Ұсыныстар:

- Тамақ дайындау сапасын бақылау және бақылау бойынша жұмысты жалғастыру

Комиссия актiсiмен танысты:

Балташева С.А.



Кусаинов Ш.С.



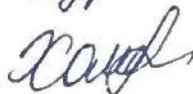
Омарханова Г.К.



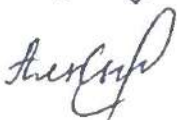
Кадырова К.М.



Хамитова А.К.



Алпысова А.С.



Бекітемін:
Мектеп директоры
С.А.Балташева 
29 мамыр 2025 т.

«Сілеті ЖОББМ» КММ
Бракераж комиссиясының жұмысы туралы
жалпы ережелер

1. Бракераж комиссиясы мектеп директорының бұйрығымен оқу жылының басында құрылады.
2. Бракераж комиссиясы органолептикалық әдіспен жүргізілетін дайын өнімнің қатерсіздігін бақылауды жүзеге асырады.
3. 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 басқалары сияқты көрсеткіштерге назар аудара отырып, жалпы диетаны емес, әр тағамның сынамасының нәтижесін атап өту керек.
4. Тамақты органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар.

Тамақты органолептикалық бағалау әдісі:

1. Органолептикалық бағалау тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден басталады. Тексеру күндізгі жарықта жақсы жасалады. Тексеру арқылы тағамның сыртқы түрі, оның түсі анықталады.
2. Тағамның иісі анықталады. Иіс жасырын тамақтану арқылы анықталады. Иісті белгілеу үшін эпитеттер қолданылады: таза, балғын, хош иісті, шірік, жемшөп, батпақты, сазды. Ерекше иіс белгіленеді: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, ваниль және т.б.
3. Тағамның дәмі, иісі сияқты, оған тән температурада орнатылуы керек.
4. Сынаманы алу кезінде кейбір сақтық ережелерін сақтау қажет: шикі өнімдерден шикі түрінде қолданылатындар сыналады; жағымсыз иіс түрінде

ыдырау белгілері анықталған жағдайда , сондай – ақ бұл өнім тамақтан уланудың себебі болды деген күдік туындаған жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді.

Тағамдарды органолептикалық бағалау әдісі:

- 1.Органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандықта мұқият араластырылып алынады.
2. Сорпалар мен борщтардың пайда болуын бағалау кезінде көкіністер мен басқа компоненттерді кесу формасы , оны пісіру процесінде сақтау тексеріледі (мыжылған , пішінін жоғалтқан және қатты қайнатылған көкіністер мен басқа да өнімдер болмауы керек) .
- 3.Органолептикалық бағалау кезінде сорпалар мен сорпалардың , әсіресе ет пен блықтан жасалған сорпалардың мөлдірлігіне назар аударылады. Сапасыз ет пен балық бұлтты сорпалар береді , май тамшылары жұқа көрініске ие және бетінде майлы кәріптас қабықшаларын түзбейді.
4. Пюре сорпаларын тексеру кезінде сынама қасықтан табаққа жұқа ағынмен құйылады , қалыңдығын , консистенциясының біркелкілігін , тозбаған бөлшектердің болуын атап өтеді.Пюре сорпасы бүкіл масса бойынша біркелкі болуы керек , оның бетінде сұйықтық қабыршықтанбайды.
- 5.Дәмі мен иісін анықтау кезінде тағамның өзіне тән дәмі бар жоғын , бөгде дәм мен иістің жоқтығын , жаңа дайындалған тағамға тән емес қышқылдықтың , рұқсат етілмегендіктің , тұзданудың болуын ескеріңіз.Киіну және мөлдір сорпалар алдымен өмір сүруге тырысады.
- 6.Тұздықтардың консистенциясы оларды табаққа жұқа ағынмен ағызуды арқылы анықталады. Егер тұздықтың құрамында пассивті тамырлар , пияз кірсе , олар бөлініп , құрамы , кесу формасы , консистенциясы тексеріледі.Тұздықтың түсіне назар аударуды ұмытпаңыз. Егер оған қызанақ пен май немесе қаймақ кірсе , онда тұздық жағымды кәріптас түсті болуы керек. Нашар дайындалған тұздық жағымсыз ащы дәмге ие. Мұндай тұздықпен құйылған тағам тәбетті тудырмайды , тағамның дәмдік қасиеттерін төмендетеді.
- 7.Тағамдардың дәмі мен иісін анықтаған кезде олар ерекше иістердің болуына назар аударады. Бұл әсіресе қоршаған ортадан бөгде иістерді оңай алатын балық үшін өте маңызды. Пісірілген балық көкіністер мен дәмдеуіштердің айқын дәмі бар осы түрге тән дәмге ие болуы керек , ал қуырылған балық ол қуырылған жаңа майдың жағымды , сәл байқалатын дәмі. Ол жұмсақ , шырынды , ұсақталмайтын , пішінін сақтайтын болуы керек.

Негізі: «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық –
эпидемиологиялық тааптар» санитарлық қағидаларын бекіту туралы»
(Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде №26866
болып тіркелген) ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2022 ылғы 17 ақпандғы
№ҚР ДСМ 16 бұйрығына сәйкес көзделеді.

Бекітемін:
Мектеп директоры
С.А.Балташева

29 тамыз

2025 ж.

Сілеті ЖОББМ

Бракеражды комиссияның 2025-2026 оқу жылы бойынша жұмыс кестесі

№	Апта күні	Бракеражды жүргізу уақыты	Жауапты тұлға
1	Дүйсенбі	07.30- 08.00	Комиссия төрайымы , медбике , аспазшы , сынып жетекші
2	Сейсенбі	07.30 – 08.00	Комиссия төрайымы , медбике , аспазшы , сынып жетекші
3	Сәрсенбі	07.30 - 08.00	Комиссия төрайымы , медбике , аспазшы , сынып жетекші
4	Бейсенбі	07.30 - 08.00	Комиссия төрайымы , медбике , аспазшы , сынып жетекші
5	Жұма	07.30 - 08.00	Комиссия төрайымы , медбике , аспазшы , сынып жетекші