

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу
жөніндегі комиссиялардың (бракераждық комиссиялар)
мониторингті жүзеге асыруы бойынша
ұсынымдар**

1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның міндеттері:

- ас блогындағы, асханадағы жұмыстың ұйымдастырылуын;
- тамақ өнімдерінің сапасын, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттарын;
- өнімдерді өткізу мерзімдерін;
- тамақ дайындау сапасын;
- тамақтың балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау болып табылады.

2. Комиссия адалдық, құзыреттілік, парасаттылық, ашықтық қағидаттарына сәйкес өз құзыретіне жатқызылған функцияларды орындайды.

3. Комиссия төрағасы білім беру ұйымының басшысы болып табылады.

Бракераждық комиссияның құрамы медицина қызметкерін, әкімшілік мүшелерін, өндіріс меңгерушісін, ата-аналар комитеті мен қамқоршылық кеңесінің өкілдерін міндетті түрде қоса отырып, білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен бекітіледі.

Бракераждық комиссия мүшелерінің саны кемінде 7 адамды, оның ішінде осы мектептің ата-аналар қауымдастығының ішінен кемінде 3 адамды құрауы тиіс. Комиссияның жекелеген мүшелерінің болмауы оның қызметіне кедергі болмайды.

Комиссия құрамын жыл сайын жаңарту ұсынылады.

1. Комиссия қызметінің циклограммасы:

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тұлға:

- тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Комиссия күн сайын:

- пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасына бақылауды жүзеге асырады (тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың көшірмелері жеке папкада сақталады);

- мезірдің дұрыс жасалуын бақылауды жүзеге асырады;

- тамақтану сапасының мониторингті актісін ресімдей отырып, ас блогының қызметкерлеріне және (немесе) қызметті жеткізушіге алдын ала ескертусіз тамақтану сапасын тексеруді жүзеге асырады.

Тоқсан сайын комиссия жұмысының қорытындысы кейіннен олар білім беру ұйымының педагогикалық кеңесінде қарала және орта білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастырыла отырып, ақпарат түрінде ресімделеді.

Әр жылдың мамыр, қаңтар айларында комиссия қызметінің қорытындысы жалпы ата-аналар жиналысында қаралады.

Бракераждық комиссия:

- негізгі өнімдерді салу кезінде мезгілімен қатысуы;

- тамақ өнімдерінің сапасын, олардың сапасын куәландыратын құжаттардың болуын бақылауды жүзеге асыруы (осы құжаттардың қсерокөшірмелері бракераждық комиссияның төрағасында сақталады);

- тамақтардың шығуын, дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеруі;

- дайын тамақты органолептикалық бағалауды (оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырғынын және т. б. анықтау) «Дайын өнімнің бракераж журналына» органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізе отырып жүргізу әдістемесіне сәйкес жүргізуі, бағалауды комиссия мүшелерінің жеке қолдарымен растауы;

- бракераж жүргізу кезінде «Технологиялық карталарға» сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы мен сапасына қойылатын талаптарды басшылыққа алуы;

- өз функцияларын арнайы берілетін таза киімде (халатта, комбинезонда, бас киімде, аяқ киімде және т. б.) жүзеге асыруы қажет.

2. Бракераждық комиссия қызметінің нәтижесі:

1) көрсетілетін қызметті, тауарларды жеткізушілердің кінәсінен балалар, ересектер уланған жағдайда, Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік кодексіне сәйкес жүргізілген тексерулердің нәтижелері расталған кезде өнім берушімен Шартты дереу бұзу және өнім берушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап-арыз жіберуі;

2) бұзушылықтар анықталған кезде бракераждық комиссия:

- анықталған бұзушылықтар туралы қызметтерді, тауарларды жеткізушіні және білім беру ұйымының басшысын хабардар етеді;

- 1 (бір) жұмыс күні ішінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелеріне жоспардан тыс тексеруге бастамашылық жасау мақсатында тексеру актісімен қоса анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып, өтініш жолдайды;

- бұзушылықтарды жоюға 5 (бес) жұмыс күнін ұсынады.

3) бұзушылықтар қайта анықталған кезде бракераждық комиссия:

- қызметтерді, тауарларды жеткізушіні және білім беру ұйымының басшысын анықталған бұзушылықтар туралы хабардар етеді;

- 1 (бір) жұмыс күні ішінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелеріне анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып және жоспардан тыс тексеруге бастамашылық жасау мақсатында тексеру актісін қоса бере отырып, өтініш жібереді;

- «Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында тәуекел дәрежесін бағалау өлшемшарттарын және тексеру парақтарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 27 маусымдағы № 463 және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2017 жылғы 20 шілдедегі № 285 бірлескен бұйрығына сәйкес өрескел бұзушылықтар анықталған халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы аумақтық органдардың жоспардан тыс қайта тексеру нәтижелерін алғаннан кейін 3 (үш) жұмыс күні ішінде шартты бұзу және жеткізушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап арыз береді.

- сот шешіміне дейін тамақтану сапасын күнделікті бақылауды ұйымдастырады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың қызметін талдауды және оқушылардың тамақтануын тиімді ұйымдастыру бойынша шаралар қабылдауды білім беру саласындағы уәкілетті орган және Тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топ жүзеге асырады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 19.09.2022ж

№ 1

Білім беру ұйымы Таттан ашханасындағы №13 ЖББ мектебі" ЖММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) 0

Мынадай құрамдағы комиссия:

Рахмидеков М.Ж

Тордаева Т.Т

Бегенбаева С.

Ромылдаева А.И

Шейжанова А.А.

Тордаев Е.Р

Ибраева К.Ж

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+	+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+	+		
Күнделікті мезірдің перспективалық мезірге сәйкестігі	+	+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	+		
Еркін мезірге арналып бекітілген прайс				
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы	+	+		
Бақылаудағы тағамның болуы	+	+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+		
10 порцияны бақылап өлшеу				
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)	+	+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+	+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+	+		
Тағамды дәрумендендіру	+	+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	+	+		
Қол жуатын раковиналардың саны	+	+		
Сабынның болуы	+	+		
Кептіргіштердің болуы				
Жиһаздың жағдайы	+	+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал				
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы				
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы				
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау				
Тазалау кестесінің болуы	+	+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау				
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+	+		
Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				

Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы				
Механикалық желдетудің жай-күйі				
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+	+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	+	+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				

Баға белгілерінің болуы				
Сақтау шарттарын сақтау				
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				
Түскен өнімді өткізу мерзімі				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы				
«С-дерумендендіру» журналы				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы				
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Толық тазалау жүргізу журналы				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)				
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				
Москит торының болуы				
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссияның қолдары:

Рахымидеков М. М.	Ахметов
Топебаева Т. М.	Мам
Бекерова С.	Бекерова
Рысбаева А. М.	Рахымбаева
Мейрамжанова А. А.	Мейрамжанов
Топебаев Е. Р.	Топебаев
Манаева А. Н.	Манаева

Өнім/беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Исаев
(қолы)