

**БҰЙРЫҚ**

**ПРИКАЗ**

01.09.2022 № 169

Теміртау қаласы

город Темиртау

**2022-2023 оқу жылында «Тамақтану  
сапасын бақылау бойынша сарапшы  
тобын құру туралы»**

ҚР Білім және ғылым министрлігінің «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, және балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» 2018 ж. 31 қазан №598 бұйрығына сәйкес мектепте оқушыларға сапалы әртүрлі аспен қамтамасыз ету және ас әзірлеу технологиясының дұрыс сақталуын қадағалау мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Мектепте қамқоршылық кеңес, ата-аналар комитеті, мектеп әкімшілігі, медицина қызметкерінің қатысуымен тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құрылсын және қамтамасыз етілсін:

комиссия төрағасы - мектеп директоры А.А.Жумабаева

комиссия мүшелері:

директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Л.А.Байханова

директордың инклюзивті оқыту ісі жөніндегі орынбасары О.В.Королева

әлеуметтік педагог А.Т.Жаппарова

медицина қызметкері Г.Ж.Жарылғапова

қамқоршылық кеңесінің мүшесі Н. Н.Осипова

кәсіподақ төрайымы Ж.М. Мнайдарова

бастауыш сынып мұғалімі Федорова Ф.Ю.

бастауыш сынып мұғалімі Калакпасова Г.А.

2. медицина қызметкері Жарылғапова Г.Ж. күн сайын тамақ тарату алдында дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, органолептикалық бағалауды жүргізісін;

- дайын өнімнің тәуліктік сынамаларын іріктеуді және сақтауды, бақылауды жүзеге асырсын;

- ЖРВИ және тұмау аурушандығы бойынша эпидемиологиялық маусымда мектепте фильтр жұмысын ұйымдастырсын;

- ЖРВИ, тұмау белгілері бар балаларды анықтау мақсатында, тіркелген жері бойынша емханаларға сырқаттанғандар туралы мәліметтерді жіберу, оқушыларды

күн сайын жұқпалы тері ауруларын тексерсін;

3. директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Байханова Л.А. сынып жетекшілер, мектеп медицина қызметкерлеріне жұқпалы аурулардың алдын алу мәселелері бойынша мектеп асханасының персоналымен, оқушыларымен, ата-аналармен, мектептің оқытушы құрамымен ақпараттық-түсіндіру жұмыстарын жандандыру міндеттелсін;

4. директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Байханова Л.А. мектепте тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың бұзылу фактілері туралы аумақтық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармаларын уақтылы жазбаша хабардар берсін;

5. Комиссия мүшелері:

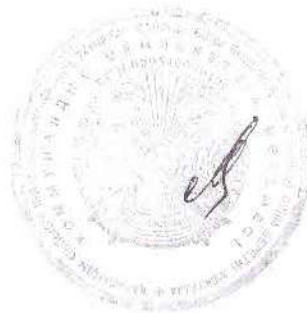
- мектепте тамақтану қызметін жүзеге асыратын жеке кәсіпкерлердің тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын қолданыстағы санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуына, оқушыларды сапалы және қауіпсіз өніммен қамтамасыз етуге жауапкершілігін арттыру жөніндегі іс-шараларды өткізуді қамтамасыз етілсін;

- мектепте төтенше жағдайлар (оның ішінде эпидемиологиялық жағдайдың асқынуы) туралы ақпаратты шұғыл түрде білім бөліміне және аумақтық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармаларына хабарлау;

6. әлеуметтік педагог Жаппарова А.Т., тамақтану сапасына мониторинг жүргізің.









7. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

«№10 ЖББМ» КММ директор м.а.



Жумабаева А.А.

Таныстырылды :

 Байханова Л.А.  
 Королева О.В.  
 Жаппарова А.Т.  
 Жарылғапова Г.Ж.  
 Осипова Н.Н.  
 Минайдарова Ж.М.  
 Федорова Ф.Ю.  
 Калакпасова Г.А.



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

01.09.2022 № 177

Теміртау қаласы

город Темиртау

О создании бракиражной  
комиссии








Для сохранения здоровья учащихся, обеспечения их горячим питанием и буфетной продукцией, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракиражную комиссию в составе:  
Жарылгапова Г.Ж.- медработника школы  
Королевой О.В.- замдиректора по инклюзивному образованию  
Байханова Л.А. – замдиректора по ВР  
Мнайдарова Ж.М. – председатель профсоюзного комитета  
Осипова Н.Н.- член попечительского совета  
Жаппарова А.Т. – социальный педагог  
Федорова Ю.Ю. – учитель начальных классов
2. Комиссии осуществлять контроль за санитарным состоянием готовой и сырой продукции, качественной реализацией готовой продукции, отпуском по меню и санитарным состоянием столовой.
3. Контроль за исполнением приказа возложить замдиректора по ВР Байханову Л.А.

Директор

Жумабаева А.А.

С приказом ознакомлены

Жарылгапова Г.Ж.   
Королева О.В.   
Калакпасова Г.А.   
Федорова Ю.Ю.   
Мнайдарова Ж.М.   
Осипова Н.Н.   
Байханова Л.А. 

**РАССМОТРЕНО**  
на педагогическом Совете  
КГУ «ОШ №10 г.Темиртау»  
Протокол № 1 от 31.08.2022 г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

### **2. Основные направления деятельности**

2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

### **3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества (более 7 человек).

### **4. Полномочия комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;



-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **5.Методика органолептической оценки пищи**

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **6.Органолептическая оценка первых блюд**

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности,



пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

## **7. Органолептическая оценка вторых блюд**

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного листа, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре-блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятно янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

7.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **8. Оценка организации питания**

### **8.1. Критерии оценки качества блюд**

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

8.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией



Утверждаю  
директор «ОШ№10»  
Жумабаева А.А.



**План работы бракеражной комиссии  
КГУ «Общеобразовательная школа №10» на 2022-2023 учебный год.**

№	мероприятия	сроки	ответственный
1.	Проверка готовности пищеблока и обеденного зала к началу учебного года.	август	Члены комиссии
2.	Контроль за составлением ежедневного меню в соответствии с двухнедельным перспективным меню	Ежедневно	Медработник школы
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4.	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Медработник школы
6.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Медработник школы
7.	Оценка органолептических свойств приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	ежедневно	Медработник школы
8.	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Медработник школы
9.	Проверка наличия контрольных блюд, суточных проб	ежедневно	Члены комиссии
10.	Организация питьевого режима	ежедневно	Члены комиссии
11.	Контроль за состоянием оборудования столовой, кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии
12.	Работа с родителями (на родительских собраниях)	По плану	Председатель комиссии
13.	Проведение бракеража с составлением акта	1 раз в месяц	Члены комиссии

Исп. Байханова Л.А.



Утверждаю \_\_\_\_\_  
директора КГУ «ОШ №10»  
Жумабаева А.А.



**АКТ №1**  
**бракеражной комиссии о проверке норм питания в столовой КГУ «ОШ №10»**  
**от 23.09.2022 г.**

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии в составе: медработника школы Жарылгаповой Г.Ж., замдиректора по инклюзивному образованию Королевой О.В., членом попечительского совета Осиповой Н.Н., социальным педагогом Жаппарова А.Т., заместителем директора по ВР Байхановой Л.А., председателем попечительского совета Мнайдарова Ж.М., учителя начальных классов Федорова Ю.Ю., составили настоящий акт в том, что 23.09.2022 года провели проверку столовой школы на качество приготовления пищи в соответствии с ежедневным меню и соответствие с перспективным двухнедельным меню блюд лето-осень (одноразовое питание завтрак или полдник) для организации питания учащихся 1-11 классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2022 год.

На момент проверки, в столовой меню соответствовало пятому дню первой недели утвержденного перспективного меню.

Вес готовых блюд:

наименование	1-4 классы, граммы	5-11 классы, граммы
Рассольник	205	245
Печенье сахарное	40	40
Чай с молоком, сахаром	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	40

**Вывод:** При контрольном взвешивании суммарный вес порции соответствует норме.

Санитарное состояние кухонного помещения, посуды, инвентаря и обеденного зала удовлетворительное.

Члены комиссии:

Байхановой Л.А. *[подпись]*  
Жарылгаповой Г.Ж. *[подпись]*  
Королевой О.В. *[подпись]*  
Мнайдарова Ж.М. *[подпись]*  
Осиповой Н.Н. *[подпись]*  
Жаппарова А.Т. *[подпись]*  
Федорова Ю.Ю. *[подпись]*

Мамытовой Шаранбетовы Г.С. *[подпись]*