



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

**Бұйрық №120
31.08.2023 жыл**

**«2023-2024 оқу жылына
бракераждық комиссия
кұру туралы»**

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығының (3 – параграф, 167 тармақша) сәйкес 2023-2024 оқу жылында Қ.Абаханов атындағы орта мектеп бойынша білім алушыларға тамақтануды сапалы ұйымдастыру, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу және тамақтану сапасына мерзімдік бракераждық бақылау жүргізу мақсатында

БҰЙЫРАМЫН:

1. Бракераж комиссиясының құрамы бекітілсін (1-қосымша).
2. Бракераж комиссиясының іс-шара жоспары жасақталсын (2-қосымша).
3. Күнделікті бракераж журналын жүргізу медбике А.Мусағалиеваға міндеттелсін.
4. Осы бұйрықтың орындалысын бақылауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры



Н.Рахметуллина

2023 жылғы 31 тамыздағы
№120 бұйрығына
1-қосымша

Қ.Абаханов атындағы орта мектебінің 2023.– 2024 оқу жылы бойынша
құрылған бракераж комиссиясының құрамы:

1. Бракераж комиссиясының төрағасы: Н.Рахметуллина – мектеп директоры;
2. Комиссия мүшелері:
 1. А.Жардемова – МДТІЖО;
 2. А.Қайратқызы – әлеуметтік педагог;
 3. Г.Қосымбаева – психолог;
 4. К.Амангалиева – қамқоршылық кеңес төрағасы, ата – ана;
 5. Г.Уәлиева – бастауыш сынып бірлестігінің жетекшісі;
 6. А.Мусагалиева – медбике.

Қ.Абаханов атындағы орта мектебінің тамақтану жағдайы мен сапасын бағалау
үшін бракераждық комиссияның іс-шара жоспары.
2023 – 2024 оқу жылы

№	Іс-шаралар мазмұны	Мерзімі	Жауаптылар
1	1. Тамақтану сапасына мерзімдік бракераждық бағалау комиссиясын құру. Бракераждық комиссиясының отырысын ұйымдастыру. Комиссия мүшелерінің міндеттерімен таныстыру. 2. Асхана мен қойманың санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес болуын қадағалау, жаңа оқу жылына дайындығын анықтау.	Тамыз	Комиссия мүшелері
2	1. Асхана қызметкерлерінің денсаулығын бақылау және жеке гигиена ережелерін сақталуын қадағалау, қызметкерлердің арнайы киімдермен қамтамасыз етілуі, медициналық тексеруден өтілуі мерзімдерін бақылау. 2. Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау.	Қыркүйек	Комиссия мүшелері
3	1. Тағам өнімдерінің тасымалдануын және сақталуын қадағалау. 2. Дайын өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.	Қазан	Медбике
4	1. Өндірістік бақылау жұмыстарының ұйымдастырылуы мен жүргізілуін қадағалау. 2. Күнделікті ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамаларын алынғанына бақылау жүргізу.	Қараша	Комиссия мүшелері
5	1. Асхана қызметкерлерінің еңбек жағдайы және жеке гигиена қағидаларының сақталуы. 2. «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрығында көрсетілген тыйым салынған тағам түрлерінің қолданбауы. 3. Ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруын қадағалау.	Желтоқсан	Комиссия мүшелері
6	1. Балаларға берілетін ыстық тамақты бақылау және тағам сапасы мен тағам мөлшерін қадағалау. Дайын тағамның шығуы көрсетілген мәзірдің болуын бақылау.Күнделікті ас мәзірінің бекітілген апталық мәзіріне сай болуын қадағалау. 2. Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау және арнайы журналының уақытылы толтырылуын бақылау.	Қаңтар	Комиссия мүшелері
7	1. Дайын тағам сапасын, тамақтың дайындалу кезіндегі тазалықтың сақталуы, дайындалу технологиясының бекітілген ас мәзіріне сай болуын қадағалау, тыйым салынған тағамдардың пайдалануына жол бермеу, ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды сатуға жол бермеу. 2. Асхана ыдыстарының тазалығын тексеру, шеті ұшқан, сынған ыдыстарды пайдалануына жол бермеу.	Ақпан	Комиссия мүшелері
8	1. Балалардың тамақтануын ұйымдастыру, тамақтану жағдайын қадағалау. Ауыз су режимінің сақталуы, ауыз су режимін ұйымдастыруға жауапты адамдардың тағайындалуы. 2. Тағамның дәрумендік құрамын қадағалау.	Наурыз	Комиссия мүшелері

9	<p>1. Тағам өнімдерінің тасымалдануы және сақталуының санитарлық гигиеналық талаптарға сай болуын қадағалау, сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен қабылдануына бақылау жүргізу.</p> <p>2. Азық-түліктің сақтау мерзімін бақылау.</p>	Сәуір	Комиссия мүшелері
10	<p>1. Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау.</p> <p>2. Азық-түлік сапасын тексеру, тамақты дайындау технологиясын, асхананың тоңазытқыш технологиялық жабдықтарын тексеру, дайын тамақтар мен азық-түліктің сақталу талаптарының орындалуын тексеру.</p> <p>3. Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.</p>	Мамыр	Комиссия мүшелері