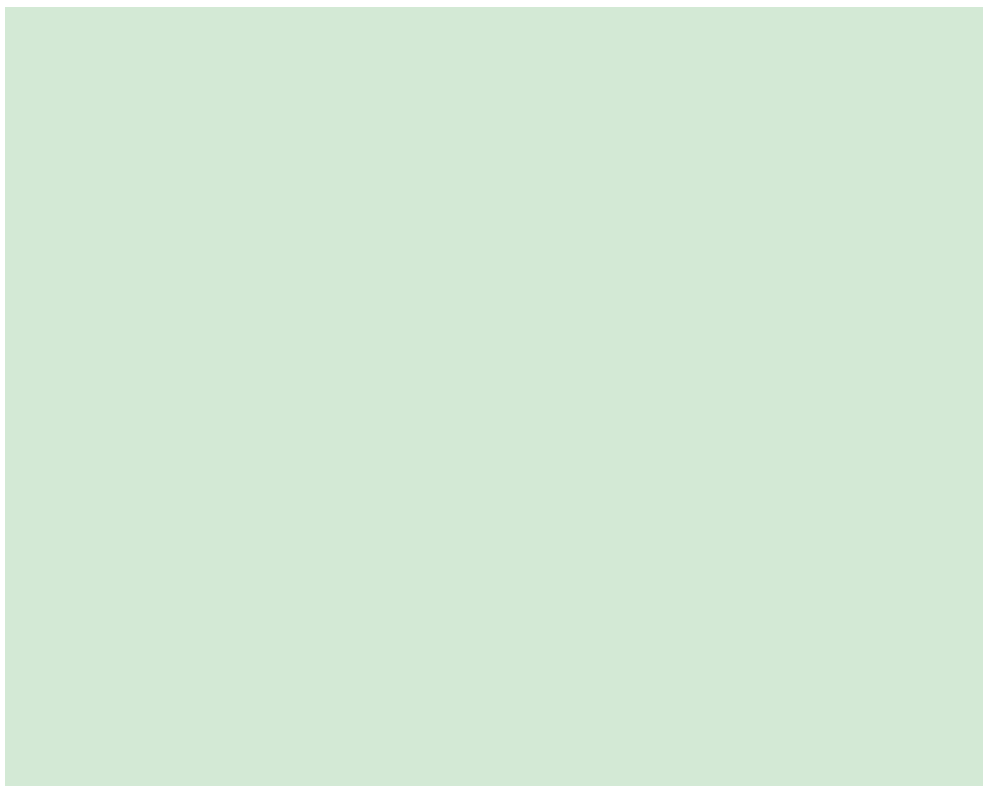




Бракеражды комиссия туралы ереже



Бекітілді: Тасмағамбетова А.И.
Жаңартылған уақыт: 24 тамыз 2024

1. Жалпы ережелер

- 1.1. Білім беру мекемесін басқарудағы бірлік пен алқалылық қағидаттарына сүйене отырып, Шоқан Уәлиханов атындағы жекеменшік мектепте (бұдан әрі – Мектеп) балалардың тамақтануын ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын және тамақ дайындау мен тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын бақылау үшін сапаны бақылау комитеті құрылып, жұмыс істейді.
- 1.2. Сапаны бақылау комитеті оқу жылына мектеп директорының бұйрығымен тағайындалады.
- 1.3. Сапаны бақылау комитетінің мақсаты – филиал асханасының жұмысын үздіксіз бақылауды қамтамасыз ету.
- 1.4. Тамақ сапасын бақылау комитеті Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы №179 бұйрығымен бекітілген «Білім беру мекемелеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелерін (бұдан әрі - Ережелер), Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы №234 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтандыру мекемелеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды» басшылыққа алады.
- 1.5. Тамақ сапасын бақылау комитетінің құрамына әр сыныптан директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, мектеп медицина қызметкері, асхана әкімшісі және ата-аналар комитетінің бір өкілі кіреді (санитарлық киімінің болуына, медициналық картаның болуына, тамақ сапасын бағалау критерийлерін білуіне және медициналық шектеулердің болмауына байланысты).
- 1.6. Тамақ сапасын бақылау комитетінің кемінде төрт мүшесі болуы тиіс.
- 1.7. Комитет жыл сайын құрамы жаңартылып отыратындай етіп тағайындалады.
- 1.8. Асхана сапасын бақылау комитеті мезгіл-мезгіл (айына кемінде бір рет) директормен кездесулерде асхананың жұмысын бақылау бойынша жұмысы туралы есеп береді.
Есепті директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары дайындайды және оған барлық комитет мүшелері қол қояды.

Бұл есеп ата-аналар мен оқушыларға сапаны бақылау комитетінің мүшелері болып табылатын ата-аналар комитетінің өкілдері арқылы жеткізіледі.

1.9. Сапаны бақылау нәтижелері дайындалған тағамның сапасын бақылау журналына (бұдан әрі - сапаны бақылау журналы) жазылады.

1.10. Сапаны бақылау комитетінің толық құрамы аптасына бір рет жиналады. Басқа уақытта мектептің тамақтану бойынша медбикесі дайындалған тағамның сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді және Ережелердің 225-тармағының талаптарына сәйкес сапаны бақылау журналына жазбалар енгізеді.

1.11. Сапаны бақылау журналында тағамның дайындалған күні мен уақыты, тағамның атауы, сапаны бақылау алынып тасталған уақыты, органолептикалық бағалау нәтижелері және тағамның дайындық дәрежесі, сондай-ақ тағамды сатуға рұқсат етілгені жазылады.

1.12. Сапаны бақылау журналы нөмірленуі, байлануы және мекеме мөрімен мөрленуі тиіс. Сапаны бақылау журналы асхана әкімшісінде сақталады.

2. Бракеражды комиссия міндеті

2.1. Мектептің сапа бақылау комитеті:

- азық-түлік өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылайды;
- ас үй аймағының (қойма және басқа аймақтарды қоса алғанда) және асхананың санитарлық жағдайын, тазалау сапасын, ыдыс-аяқтың сапасын, жағдайын және жууын бақылайды;
- мәзірдің дұрыстығын күнделікті бақылайды;
- ас үй аймағында жұмыстың ұйымдастырылуын бақылайды;
- кіретін шикізаттың қабылдануын, сақтау жағдайларын, жарамдылық мерзімін, азық-түлік өнімдерін пайдалануды, пісіруді және дайындау технологиясын бақылайды;
- тағамның оқушылардың маңызды қоректік заттарға физиологиялық қажеттіліктерін қанағаттандыратынын тексереді;
- ас үй қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды;
- негізгі ингредиенттерді тиеуге мезгіл-мезгіл қатысады және ыдыстардың шығымын тексереді;
- дайындалған тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т.б. анықтайды;
- дайындалған тағамның көлемінің бір порция көлеміне және балалар санына сәйкес келетінін тексереді.

3. Бракеражды комиссия құқылы:

Сапаны бақылау комитеті мыналарға құқылы:

- 3.1. Ыдыс-аяқтардағы белгілерді тексеру;
- 3.2. Күнделікті үлгінің бар-жоғын тексеру;
- 3.3. Тағам дайындау процесінің технологиялық кестелерге сәйкес келетінін тексеру;
- 3.4. Кіріс өнімдерінің санын тексеру;
- 3.5. Он күндік мәзірдің әртүрлілігі мен сақталуын бақылау;
- 3.6. Тағамды сақтау ережелерінің сақталуын тексеру;
- 3.7. Басшылыққа тамақ сапасын жақсарту және қызмет көрсету стандарттарын жақсарту бойынша ұсыныстар енгізу;
- 3.8. Пісіру технологиясының өзгеруіне байланысты ауыстыруды қажет ететін тағамдардың берілуіне жол бермеу;
- 3.9. Персоналдың тиісті құжаттарсыз (денсаулық туралы анықтамалар, дипломдар, сертификаттар және т.б.) жұмыс істеуіне жол бермеу;
- 3.10. Сапаны бақылау комитетінің мүшесінің директорға жазбаша түрде жеткізілетін және Сапаны бақылау комитетінің есебінде көрсетілетін ерекше пікір білдіруге құқығы бар. Мұндай пікір неке комиссиясы мүшелерінің көпшілігінің шешімімен келіспеген жағдайда шығарылады.

4. Тамақты тексеру

4.1 Мектеп асханасында дайындалған барлық тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындалған кезде міндетті түрде сапаны бақылаудан өтеді. Тағам сапасын бақылау әрбір жаңа дайындалған партия берілмес бұрын жүргізіледі.

4.2. Өнім сапасын бағалау сатылымға шығар алдында сапаны бақылау журналында жазылады және комитет мүшелерінің немесе медбикенің қолдарымен құжатталады.

Егер қандай да бір бұзушылықтар немесе ескертулер анықталса, сапаны бақылау комитеті мәселелерді шешу үшін қажетті шаралар қабылданғанға дейін дайындалған тағамдарды топтарға таратуды тоқтата тұру құқығын өзіне қалдырады.

4.3. Тағамдар мен дайындалған аспаздық өнімдердің сапасы органолептикалық көрсеткіштері: дәмі, иісі, сыртқы түрі, түсі және консистенциясы бойынша бағаланады. Осы сипаттамаларға сүйене отырып, өнімдер «өте жақсы», «жақсы», «қанағаттанарлық» немесе «қанағаттанарлықсыз» (ақаулы) деп бағаланады.

Тағамдар мен аспаздық өнімдерге бекітілген рецептке, дәмге, түске және хош иіске, сондай-ақ басқа да қажетті критерийлерге сәйкес келген жағдайда «өте жақсы» баға беріледі.

«Жақсы» баға бір кішігірім ақауы бар тағамдар мен аспаздық өнімдерге беріледі (тұзсыз, қажетті түске дейін пісірілмеген және т.б.).

«Қанағаттанарлық» баға аспаздық талаптардан ауытқып, бірақ қайта өңдеусіз тұтынуға жарамды тағамдар мен аспаздық өнімдерге беріледі.

«Қанағаттанарлықсыз» (ақаулы) баға келесі ақаулары бар өнімдерге беріледі: ерекше дәмі немесе иісі, шамадан тыс тұздалған, шамадан тыс қышқыл, ащы, шала пісірілген, шала пісірілген, күйген, пішінін жоғалтқан, ерекше консистенциясы немесе тағамға немесе өнімге тән басқа да сипаттамалары. «Қанағаттанарлық» және «қанағаттанарлықсыз» бағалар сапаны бақылау комитетінің отырысында талқыланады. Бұл факт бойынша мектеп директорына хабарланатын тиісті есеп жасалады.

4.4. Барлық дайын тағам өнімдерінің және жартылай фабрикаттардың дәлдігін анықтау үшін әр түрінен бес порция бір уақытта өлшенеді. Жармалар, гарнирлер және басқа да жеке емес тағамдар мен өнімдер үшін тұтынушыға жеткізілген кезде алынған порциялар өлшенеді.

Бұл ереже мерзімсіз жарамды.