



## Мектептегі тамақтану сапасын бақылау жөніндегі мониторингтік комиссияның жұмысы туралы жалпы ережелер

### 1. Жалпы ережелер

1.1. "М.Жұмабаев атындағы ІТ-мектеп-лицей" КММ-де балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды және тамақ дайындау мен тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды жүзеге асыру мақсатында білім беру мекемесін басқарудың біртұтастығы мен алқалылығы қағидаттарына сүйене отырып. «М. Жұмабаев атындағы ІТ-мектеп-лицей " КММ мектепте тамақтану сапасын бақылау бойынша мониторингтік комиссия құрылады және жұмыс істейді.

1.2. Мектептегі тамақтану сапасын бақылау жөніндегі мониторингтік комиссия мектеп директорының бұйрығымен оқу жылына тағайындалады.

1.3. Мектептегі тамақтану сапасын бақылау жөніндегі мониторингтік комиссия жұмысының мақсаты-мектеп асханасының жұмысында тұрақты бақылауды қамтамасыз ету.

Тамақтану сапасының мониторингі жөніндегі комиссияның міндеттері мыналарды бақылау болып табылады:

- ас блогында, асханада жұмысты ұйымдастыру;
- тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттары;
- өнімдерді сату мерзімдері;
- тағам дайындау сапасы;
- тағамның балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігі;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.

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

1.5. Комиссия төрағасы білім беру ұйымының басшысы болып табылады.

1.6. Мектептегі тамақтану сапасын бақылау жөніндегі мониторингтік комиссияның құрамы медицина қызметкерін, әкімшілік мүшелерін, өндіріс



менгерушісін, ата-аналар комитеті мен қамқоршылық кеңес өкілдерін міндетті түрде қоса отырып, білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен бекітіледі.

Мектепте тамақтану сапасын бақылау жөніндегі мониторингтік комиссия мүшелерінің саны кемінде 7 адам болуы тиіс, оның ішінде осы мектептің ата-аналар қауымы қатарынан кемінде 3 адам болуы тиіс. Комиссияның жекелеген мүшелерінің болмауы оның қызметіне кедергі болып табылмайды.

1.7. Комиссия құрамын жыл сайын жаңарту ұсынылады.

## **2 бөлім. Комиссия қызметінің циклограммасы:**

2.1. Күнделікті медицина қызметкері немесе жауапты адам:

- дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазбалар енгізеді.

2.2 Комиссия ай сайын:

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

- мәзірдің дұрыс жасалуын бақылауды жүзеге асырады;

- ас блогы қызметкерлерін және (немесе) қызмет көрсетушіні алдын ала ескертсіз тамақтану сапасын тексеруді жүзеге асырады (актілер қолмен жазылуы немесе басып шығарылуы және тігілуі мүмкін )

2.3. Комиссия жұмысының қорытындылары тоқсан сайын ақпарат түрінде ресімделеді, оларды кейіннен педагогикалық кеңесте немесе білім беру ұйымы директорының жанындағы кеңесте қарайды және орта білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастырады.

Асхананың жұмысын талдай отырып, мониторингтік комиссия отырысының хаттамасы ресімделеді. (5 отырыс - 5 хаттама). Хаттамалар қолжазбамен ресімделуі немесе жылдың соңында басып шығарылуы және тігілуі мүмкін.

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

## **3 бөлім. Комиссия қызметінің міндеттері:**

3.1. Бракераж комиссиясына тиісті міндет :

- негізгі өнімдерді салу кезінде жүйелі түрде қатысу;

- тамақ өнімдерінің сапасын, олардың сапасын куәландыратын құжаттардың болуын бақылауды жүзеге асыру (осы құжаттардың көшірмелері бракераж комиссиясының төрағасында сақталады);

- тағамның шығуын, дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеру;

- "дайын өнімді бракераждау журналына" органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізе отырып, өткізу әдістемесіне сәйкес дайын тағамды



органолептикалық бағалауды жүргізу (оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б. анықтау), бағалауды комиссия мүшелерінің жеке қолдарымен растау;

- бракеражды өткізу кезінде "Технологиялық карталарға" сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы мен сапасына қойылатын талаптарды басшылыққа алу;

- өз функцияларын арнайы берілетін таза киімде (халат, комбинезон, бас киім, аяқ киім және т.б.) жүзеге асыру.

- азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асыру;

- ас блогының (қойма және басқа да үй-жайларды қоса алғанда) және асхана залының санитариялық жай-күйіне, тазалау сапасы мен сапасына, ыдыс-аяқтың жай-күйі мен жуылуына бақылауды жүзеге асыру;

- күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалау;

- ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылау;

- келіп түсетін шикізатты қабылдауды, сақтау шарттарын, өткізу мерзімдерін, пайдалануды, аспаздық өндеуді, тамақ өнімдерін дайындау технологиясын бақылауды жүзеге асыру;

- тағамның оқушылардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексеру;

- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын қадағалау;

- негізгі өнімдерді салу кезінде жүйелі түрде қатысу, тағамдардың шығуын тексеру;

- дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б.;

- дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеру.

### **Бракераждық комиссия қызметінің нәтижесі:**

Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік Кодексіне сәйкес жүргізілген тексерулердің нәтижелері расталған кезде, көрсетілетін қызметті, тауарларды жеткізушілердің кінәсінен балалар, ересектер уланған жағдайда, өнім берушімен шартты дереу бұзу және өнім берушіні жауапсыз деп тану үшін талап арызды сотқа жіберу;

бұзушылықтар анықталған кезде бракераж комиссиясы:

- анықталған бұзушылықтар туралы қызмет көрсетушіні, тауарларды жеткізушіні және білім беру ұйымының басшысын хабардар ету;

- 1 (бір) жұмыс күні ішінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелеріне жоспардан тыс тексеруге бастамашылық жасау мақсатында



тексеру актісін қоса бере отырып, анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып, өтініш жіберу;

- бұзушылықтарды жоюға 5 (бес) жұмыс күнін ұсынады;

бұзушылықтар қайта анықталған жағдайда, бракераж комиссиясы:

- қызметтерді, тауарларды жеткізушіге (бар болса) және білім беру ұйымының басшысына анықталған бұзушылықтар туралы хабарлайды;

- 1 (бір) жұмыс күні ішінде санитария саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелеріне жібереді

халықтың эпидемиологиялық саламаттылығы анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып және жоспардан тыс тексеруге бастамашылық жасау мақсатында тексеру актісін қоса бере отырып жүгіну;

- анықталған өрескел бұзушылықтармен халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерін жоспардан тыс қайта тексеру нәтижелерін алғаннан кейін 3 (үш) жұмыс күні ішінде, "Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы тәуекел дәрежесін бағалау критерийлерін 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 бұйрығымен бекітілген қолданыстағы өнім берушіге шартты бұзу және оны жауапсыз өнім беруші деп тану үшін сотқа талап-арыз береді;

- сот шешіміне дейін күнделікті тамақтану сапасын бақылауды ұйымдастырады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың қызметін талдауды және оқушылардың тамақтануын тиімді ұйымдастыру жөнінде шаралар қабылдауды Білім беру саласындағы уәкілетті орган және тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама тобы жүзеге асырады

#### **4 бөлім. Комиссия қызметінің құқықтары:**

Мониторингтік комиссия құқылы:

4.1. Ыдыс-аяқта таңбалаудың болуын бақылауға;

4.2. Тәуліктік сынаманың болуын бақылау;

4.3. Пісіру процесінің технологиялық карталарға сәйкестігін тексеруіне;

4.4. Кіретін өнімнің санын тексеруіне;

4.5. Он күндік мәзірдің әртүрлілігі мен сәйкестігін бақылауға;

4.6. Азық-түлікті сақтау ережелерін ұсталуын тексеруге;

4.7. Әкімшіліктің қарауына тамақтану сапасын жақсарту және қызмет көрсету мәдениетін арттыру жөнінде ұсыныстар енгізуге;

4.8. Тағамдарды дайындау технологиясының өзгеруіне байланысты ауыстыруды қажет ететін тағамдарды таратуға жол бермеуге;



4.9. Тиісті құжаттары жоқ қызметкерлерді жұмысқа жібермеуге (санитарлық кітапшалар, дипломдар, сертификаттар және т. б.);

4.10. Бракераж комиссиясының мүшесі ерекше пікір айтуға құқылы, ол директордың назарына жазбаша жеткізіледі, бракераж комиссиясының есебінде көрсетіледі. Мұндай пікір бракераждық комиссия мүшелерінің көпшілігінің шешімімен келіспеген жағдайда ресімделеді.

#### **Ұсыныстар**

4.1 Мектептің асханасында дайындалған барлық тағамдар мен аспаздық өнімдер дайын болған кезде міндетті түрде бракеражға жатады. Азық-түлікті бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияның шығарылуына дейін жүргізіледі.

4.2. Өнімнің сапасын бағалау оны өткізу басталғанға дейін бракераж журналына енгізіледі және Комиссия мүшелерінің немесе медбикенің қолымен ресімделеді.

Қандай да бір бұзушылықтар мен ескертулер анықталған жағдайда, бракераж комиссиясы ескертулерді жою жөнінде қажетті шаралар қабылданғанға дейін топтарға дайын тамақ беруді тоқтата тұруға құқылы.

4.3. Тағамдар мен дайын аспаздық өнімдердің сапасын бағалау органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес жүргізіледі: дәмі, иісі, сыртқы түрі, түсі, консистенциясы. Осы көрсеткіштерге сәйкес өнімдерге - "өте жақсы", "Жақсы", "Қанағаттанарлық", "Қанағаттанарлықсыз" деген баға беріледі.

"Өте жақсы" деген баға тағамдарға және аспаздық бұйымдарға олардың дәмі, түсі мен иісі, сыртқы түрі мен консистенциясы, бекітілген рецептурасы және талаптарда көзделген басқа да көрсеткіштері бойынша сәйкес келген жағдайда қойылады.

"Жақсы" деген баға бір шамалы ақауы бар (қоныстанбаған, қажетті түске жеткізілмеген және т. б.) тағамдар мен аспаздық өнімдерге қойылады.

"Қанағаттанарлық" баға аспаздық талаптардан ауытқуы бар, бірақ қайта өңдеусіз жеуге жарамды тағамдар мен аспаздық өнімдерге қойылады.

"Қанағаттанарлықсыз" бағасы мынадай кемшіліктері бар бұйымдарға беріледі: бөгде, бұйымдарға тән емес дәмі мен иісі бар, катты тұздалған, өте қышқыл, ащы, шала пісірілген, қуырылмаған, күйдірілген, пішінін жоғалтқан, тән емес консистенциясы немесе тағам мен бұйымның басқа белгілері бар бұйымдарға.

"Қанағаттанарлық" және "қанағаттанарлықсыз" бағалау бракераж комиссиясының отырысында талқыланады. Бұл факт туралы тиісті акт жасалып, акт мектеп директорына жеткізіледі.

4.4. Барлық дана дайын аспаздық бұйымдар мен жартылай фабрикаттардың дұрыстығын анықтау үшін бір мезгілде әр түрдің 5 порциясы, ал ботқалар, гарнирлер және басқа да дана емес тағамдар мен бұйымдар тұтынушыға жіберілген кезде алынған бөліктерді өлшеу арқылы өлшенеді.

Осы Ереженің қолданылу мерзімі шектелмейді.