

БЕКІТЕМІН
«Жұлдыз» балабақшасы МКҚК
менгерушісі
А.Камзенова 
27 08 2026ж.

БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ

1. Жалпы ережелер

1.1. Бракераж комиссиясы тәрбиеленушілердің тамақтану сапасы мен қауіпсіздігін ішкі бақылау мақсатында мектепке дейінгі ұйым басшысының бұйрығымен құрылады.

1.2. Комиссия өз жұмысында Қазақстан Республикасының санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылық, білім беру, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы қолданыстағы заңнама талаптарын, сондай-ақ ұйымның жергілікті актілерін басшылыққа алады.

1.3. Комиссияның құрамы, төрағасы және өкілеттік мерзімі басшының бұйрығымен бекітіледі.

2. Мақсаты мен міндеттері

2.1. Комиссияның мақсаты — тәрбиеленушілерге сапасыз немесе белгіленген талаптарға сәйкес келмейтін тамақ өнімдерінің берілуіне жол бермеу.

2.2. Негізгі міндеттері: дайын тағамдардың сапасын бағалау; келіп түсетін азық-түлікті бақылау; сақтау мерзімдері мен шарттарының сақталуын бақылау; дайындау технологиясын, тағам шығымын және порциялауды бақылау; ас блогының санитариялық жағдайын және белгіленген құжаттаманың жүргізілуін бақылау.

3. Комиссияның функциялары

3.1. Дайын тағамдарды балаларға беруді бастамас бұрын органолептикалық бағалау жүргізу.

3.2. Тағамдардың сыртқы түрін, түсін, иісін, дәмін, консистенциясын және дайындық дәрежесін бағалау.

3.3. Нақты тамақтану рационының бекітілген мәзірге сәйкестігін және тағам шығымының дұрыстығын тексеру.

3.4. Азық-түліктің салынуын және дайындау технологиясының сақталуын іріктеп бақылау.

3.5. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау шарттарын, тауарлық көршілестігін және таңбалануын бақылау.

3.6. Қолданыстағы талаптарға сәйкес тәуліктік сынамалардың алынуы мен сақталуын бақылау.

3.7. Бақылау нәтижелерін журналдар мен актілерге тіркеу.

4. Комиссияның құқықтары

4.1. Келіп түсетін азық-түліктің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды талап ету.

4.2. Сапасыздық белгілері немесе технологияның бұзылуы анықталған жағдайда басшы/жауапты тұлға шешім қабылдағанға дейін тағамды беруге жол бермеу.

4.3. Анықталған бұзушылықтарды жою және тамақтануды ұйымдастыруды жетілдіру жөнінде басшыға ұсыныстар енгізу.

5. Жауапкершілік

5.1. Комиссия мүшелері өздерінің лауазымдық міндеттері шегінде бақылаудың объективтілігіне және анықталған бұзушылықтар туралы басшыны уақтылы хабардар етуге жауапты болады.

5.2. Ас блогының жауапты қызметкерлері комиссияға бақылау жүргізуге мүмкіндік беруге және қажетті құжаттаманы ұсынуға міндетті.

6. Жұмысты ұйымдастыру

6.1. Дайын өнімнің бракеражы күн сайын тағам тәрбиеленушілерге берілгенге дейін жүргізіледі.

6.2. Қосымша тексерулер жоспар бойынша және қажеттілігіне қарай жүргізіледі.

6.3. Комиссия жұмысының қорытындылары мерзімді түрде талданады; анықталған бұзушылықтар бойынша түзету іс-шаралары белгіленеді.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя дошкольной организации для внутреннего контроля качества и безопасности питания воспитанников.

1.2. В своей работе комиссия руководствуется действующими требованиями законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, образования, безопасности пищевой продукции, а также локальными актами организации.

1.3. Состав комиссии, председатель и срок полномочий утверждаются приказом руководителя.

2. Цель и задачи

2.1. Цель комиссии — предупреждение выдачи воспитанникам недоброкачественной или не соответствующей установленным требованиям пищевой продукции.

2.2. Основные задачи: оценка качества готовых блюд; контроль поступающих продуктов; соблюдение сроков и условий хранения; контроль технологии приготовления, выхода и порционирования; контроль санитарного состояния пищеблока и ведения установленной документации.

3. Функции комиссии

3.1. Проводить органолептическую оценку готовых блюд до начала их выдачи детям.

- 3.2. Оценивать внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию и степень готовности блюд.
- 3.3. Проверять соответствие фактического рациона утвержденному меню и правильность выхода блюд.
- 3.4. Выборочно контролировать закладку продуктов и соблюдение технологии приготовления.
- 3.5. Контролировать сроки годности, условия хранения, товарное соседство и маркировку пищевой продукции.
- 3.6. Контролировать отбор и хранение суточных проб в соответствии с действующими требованиями.
- 3.7. Фиксировать результаты контроля в журналах и актах.

4. Права комиссии

- 4.1. Требовать документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов.
- 4.2. Не допускать выдачу блюда при выявлении признаков недоброкачества или нарушения технологии до решения руководителя/ответственного лица.
- 4.3. Вносить руководителю предложения по устранению выявленных нарушений и совершенствованию организации питания.

5. Ответственность

- 5.1. Члены комиссии несут ответственность в пределах своих должностных обязанностей за объективность контроля и своевременное информирование руководителя о выявленных нарушениях.
- 5.2. Ответственные работники пищеблока обязаны обеспечить комиссии возможность проведения контроля и предоставить необходимую документацию.

6. Организация работы

- 6.1. Бракераж готовой продукции проводится ежедневно до выдачи пищи воспитанникам.
- 6.2. Дополнительные проверки проводятся по плану и при необходимости.
- 6.3. Итоги работы комиссии анализируются периодически; по выявленным нарушениям определяются корректирующие мероприятия.