

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу
жөніндегі комиссиялардың (брикералдық комиссиялар)
мониторингті жүзеге асыруы бойынша
ұсыныстар**

1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның міндеттері:

- ас бөлмесіндегі, асханалығы жұмыстың ұйымдастырылуын;
- тамақ өнімдерінің сапасын, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттарын;
- өнімдерді өткізу мерзімдерін;
- тамақ дайындау сапасын;
- тамақтың бағаларының негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкесігін;
- ас бөлме қызметкерлерінің және гигиена ережелерін сақтауын бақылау болып табылады.

2. Комиссия адамдық, құзыреттілік, парасаттылық, ашықтық, нағидаттарына сәйкес өз құзыретіне жатқызылған функцияларды орындайды.

3. Комиссия тарапымен білім беру ұйымының басшысы болып табылады. Брикералдық комиссияның құрамы негізінен қызметкерін, әкімшілік мүшелерін, өкілдік немістерушісін, ата-аналар комитеті мен қауымдастық комитетінің өкілдерін міндетті түрде жаса отырып, білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен бекітіледі.

Брикералдық комиссия мүшелерінің саны кемінде 7 адамды, оның ішінде кем дегенде екі ата-аналар қауымдастығының шешімімен кемінде 3 адамды құрауы тиіс. Комиссияның жетекшісі мүшелерінің болмауы оның қызметіне кедергі болмайды.

Комиссия құрамын жыл сайын жаңарту ұсынылады.

1. Комиссия қызметінің циклограммасы

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тәртіп

- тамақтардың және асханалық өнімдердің сапасын органолептикалық бақылау журналына жазба енгізе отырып, дайын тамақтардың сапасын органолептикалық бақылау жүргізеді.

Комитетке күн сайын:

- дайындалатын тамақ өнімдерінің сапасына бақылауды жүзеге асырады (тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың көшірмелері және бақылау нәтижелері);

- өнімдердің дұрыс жасалуын бақылауды жүзеге асырады;

- тамақтану сапасына мониторинг жетіле ретінде отырып, ас бөлмесінде қызметкерлеріне және (немесе) қызметті жетілдіруге алдын ала ескертуге тамақтану сапасын тексеруді жүзеге асырады.

Төртінші сайын комиссия жұмысының нәтижелеріне сәйкесен олар білім беру ұйымының педагогикалық өкілдеріне хабар және орта білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастырып отырып, есептеп тұрады.

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

БРИТАНСКИЕ КОМПОНИ

- негізгі өнімдерді салу кезінде мезгілімен қатысуы;
- тамақ өнімдерінің сапасын, олардың сапасын жауапандыратын құжаттардың болуын бақылауды жүзеге асыруы (осы құжаттармен ксерокопиялары бракераждық комиссияның төрағасында сақталады);
- тамақтардың шығуын, дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік оршаң көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеруі;
- дайын тамақты органолептикалық бағалауды (онан түсіні, иісін, дәмін, кінсістектігін, таттылығын, шырынды және т. б. анықтау) «Дайын өнімнің бракераж журналына» органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізе отырып жүргізу әдістемесіне сәйкес жүргізуі, бағалауды комиссия мүшелерінің және елділерімен растауы;
- бракераж жүргізу кезінде «Технологиялық карталарға» сәйкес тағамдар мен ингредиент өнімдерін дайындау технологиясы мен сапасына қойылатын талаптарды бағамшылыққа алуы;
- өз функцияларын арнайы берілген тілді құрал (қолжазба, кәмбинежонда, бас кәмбиде, ия кәмбиде және т. б.) жүзеге асыруы қажет.

2. Брауериялық комиссия қызметінің нәтижесі

1) көрсетілген қызметті, тауарларын жеткізушілерінің кінәсімен балалар, ересектер ұланған жылда, Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік кодексіне сәйкес жүргізілетін тексерулердің нәтижелері расталған кезде өнім берушімен Шартты дөреу Бұту және өнім берушіні жобасына деп табу үшін сотқа талға-арыз жіберу;

2) Бүтүшмөстөр аныкталган жерде британиялык комиссия

• анықталған бұзушылықтар туралы ақпараттарді, тауарларды жеткізілушіні және білім беру ұйымының басшысын хабарлап отырады;

- 1 (бір) жұмыс күні ішінде дамықтың санитариялық-эпидемиологиялық қауаптылығы саласындағы мемлекеттік орган негізгі мақсатының жұмыстық бағамдарына жасап отырған тыс тексеру бағамдарының жасау мақсатында тексеру актілеріне өзін-өзі бағалайтын бағамдарымен көрсете отырып, өтініш жинайды;

1) Бүтінділіктер және 3 (Бес) жұмыс күнін ұсынды.

1) Бүтөнчөлүктөр адитив аныкталган өткөч браверсжык көчмөсүмө - кыскартылган теориялык жеткендиги.

Башняның анықталган булунышлар туралы хабарлар стилі.

Тексеру бастамашылы жасу мақсатында тексеру нәтижесі көш бере отырып, өзінің жібергені.

- «Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында тәуекел дәрежесін бағалау өлшемшарттарын және тексеру барыстарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 27 маусымдағы № 463 және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2017 жылғы 20 шілдедегі № 285 Бірақсен бұйрығына сәйкес өрескел бұзушылықтар анықталған халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы аумақтық органдардың жоспардан тыс қайта тексеру нәтижелерін алғаннан кейін 3 (үш) жұмыс күні ішінде шартты бұзу және жеткізушіні жосынсыз деп тану үшін сотқа талап арыз беріледі.

- сот шешіміне дейін тамақтану сапасын күнделікті бақылауды ұйымдастырады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың қызметін талдауды және оқушылардың тамақтануын тиімді ұйымдастыру бойынша шаралар қабылдауды білім беру саласындағы уәкілетті орган және Тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомстволық сараптамалық топ жүзеге асырады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күн: _____

№: _____

Ботам беру ұйымы: _____

Қызметті жеткізуші (Болған жағдайда): _____

Мынадай құрамдағы комиссия: _____

Асхананың ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізіледі:

Көрсеткіш	Талап атқалады	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары				
Құрылыс нормалары перспективалық мәзірге сәйкестігі				
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы				
Сыныптар бойынша тамақтану нөмірлері мен тамақтану арызындағы аралықты сақтау				
Еркін мәзірге арналып белгіленген графис				
Ауыл су режимін ұйымдастыру				
Дайын өнімнің сапасы				
Бақылаудағы тағамның болуы				
Дайындалған өнімнің ортасангигиеналық қорғауы				
Технологиялық карталар сәйкестігі				
10 порцияның бақылап өлшеуі				
1 тағамды үлестіру жиілігі (мәзірмен)				
2 тағамды үлестіру жиілігі (мәзірмен)				
3 тағамды үлестіру жиілігі (мәзірмен) (Асхананың ең алдымен тағамға тәуелді сапалық талаптары)				
Тағамды жеткізуші тағамды жеткізу пайдалануға тәуелді сапалық талаптары				

Асханалық ысыптарды дұрыс сақтау (қоспалардың болуы және қосықтардың шамалыларды жоғары қыратып сақтау)				
Тағамды дәрмендендіру				
Тағам сапынан тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Тамақ ісуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				
Қол жуатын раковиналардың саны				
Сабындық болуы				
Көптіріктердің болуы				
Жаппардың жағдайы				
Тоталдарды өңдеуге арналған құрал				
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының май-күйі				
Ыдыстың, аспаптың жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				
Асхананың санитариялық май-күйі				
Жыну мұқиммалы таңдалуы және сақтау принципі				
Ас болуы үй-жайларының май-күйі				
«Ыдыс жуу қоспасы» жалаушылығының болуы				
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				
Су құру жүйелерінің жарамдылығы				
Жылу жүйелерінің жарамдылығы				
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				
Ас болуында шамдардың жарамдылығы арматурасының, ыстық сумен қорғанышы бар шамдардың болуы				
Асхананың суу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін және жалаушылықтың болуы				

Жуу құралдарының болуы				
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (және жабыл ыдыста)				
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерде өңдеу (не өңделеді және ем жауапты)				
Алындылықты сақтау «пас» асхана ыдыстарын жинау - жуу және өңдеу процесі - таза асхана ыдыстарын сақтау				
Тазадау нәтижесінің болуы				
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді құтырықтарда, тауар қойықтарда, стеллендерде сақтау				
Температуралық-алтындылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы				
Тауар өршілестігі сақтау				
Тамақ өнімдерінде шағымдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Қабыршақтар, шаңдардан тауар қойықтарда, тауандарда, таңбаланағын сыйымдылықтарда сақтау				
Қоймалардың санитарлық жағдайы				
Тығыз салынан тауандар мен өнімдерді дайындаудың, пайдаланудың және пайдаланудың болуы				
Тоңаздығыштар				
Тоңаздығыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				
Термометрлердің болуы				
Тауар өршілестігі сақтау				

Тамақ, өнімдерінде жасамдылық, мерзімдерін болуы және сақталуы				
Тондоқтық жабдығының санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы				
Тауапты сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				
Ет цехы				
Жабдыктар мен мүқыммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы				
Көкөніс цехы				
Жабдыктар мен мүқыммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы				
Ұн цехы				
Жабдыктар мен мүқыммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы				
Нан цехы				
Жабдыктар мен мүқыммалды таңбалау				
Нан сақтауға арналған ыдыстарды ыңдеуге арналған 1% орта суы ыңдесінің болуы				
Нан үңдісіне ыңдеуге арналған ыдыс пен ыңдетінің болуы				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				
Жабдыктар мен мүқыммалды таңбалау				
Заманға жабдыктарының жарамдылығы және				

жай-күй				
Жерге тартылуудың болуы және деңгейі				
Механикалық жағдәудің жай-күйі				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың қол жууы және кәлтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің және және өндірістік қызметкерлерінің сақтау				
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздігі қуалаңдыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактериалды шағынның болуы				
Буфет				
Мермен немесе қолдан ысталған сағылатын буфет өнімдері ассортиментінің табиғі (сұйық, піркі)				
Бала балшықтарының болуы				
Сақтау шарттарын сақтау				
Сағу шарттары мен мермендерін сақтау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				
Автоматтық арналған лабелі (ақша түсіріп жеткізуге рұқсат беру)				

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				
Түскен өнімді өткізу мерзімі				
Кәсіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бөлшекеңдік журналы				
«С-дәрумендендіру» журналы				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық тоқсалумен және гигиеналық оқытудағы өткені туралы белгісі бар ас блоғы қызметкерлерінің және медициналық кәсіпкерлерінің болуы				
Ас блоғының жұмысшыларында белгісіз заттардың, ішкі жарақаттардың және жаралардың болуы				
«Денсаулық» журналы ас блоғы қызметкерлерінің тексеру нәтижелері туралы				
Толық тазалау жүргізу журналы				
Тоналыздықтағы температуралық режимді бақылау журналы				
Өндірісті бақылау бақылаушысының болуы				
Тұрғындық белме				
Арнайы аймаққа арналған аймақтылығының болуы				
Қызметкерлердің және заттардың сақтауға арналған аймақтылығының болуы				
Арнайы аймаққа арналған аймақтылығының болуы				
Душ белмесі, ванна белмесі				
Асхана қызметкерлерінің сағаттық кәсіпкері (форманың толықтығы, ұзындығы, арнайы аймаққа арналған аймақтылығында жұмыс істей ме)				

Жиыну мүшесімен, олардың жеткілікті, таңбалануының болуы

Жиыну мүшесімен, таңбалануы сақтауға арналған және үй-жайдың арнайы орындардың болуы

Дезинфекциялық құралдардың, ішпе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары

Москит торының болуы

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссияның қолдары:

Білім беруші (қызметті жүзеге асырушы) тамақтандыруды ұйымдастырған кезде, қауіпсіздік жауапты аспаз (Білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)









