

**КММ «№18 ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»
КГУ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18»**



«Бекітемін»
Мектеп басшысы
_____ 2026 ж.
Г.Ж.Бергузина

**БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ
ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2026–2027 оқу жылына / на 2026–2027 учебный год

Павлодар, 2026

1. НОРМАТИВТІК-ҚҰҚЫҚТЫҚ НЕГІЗ / НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ОСНОВА

Жоспар Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» бұйрығының 2026–2027 оқу жылының басындағы қолданыстағы редакциясы, Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21857 болып тіркелген, оның ішінде 2025 жылғы 4 наурыздағы № 16 бұйрықпен және 2026–2027 оқу жылының басына дейін күшіне енген кейінгі өзгерістер ескеріле отырып әзірленді. Нормативтік талаптар өзгерген жағдайда жоспар тиісті өзгерістер енгізу арқылы өзектендіріледі.

План разработан с учетом действующей на начало 2026–2027 учебного года редакции приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РК 22 декабря 2020 года № 21857, с учетом внесенных изменений, в том числе приказа от 4 марта 2025 года № 16 и последующих изменений, вступивших в силу к началу 2026–2027 учебного года.

2. МАҚСАТЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ / ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Мақсаты: білім алушылардың тамақтануының сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету, дайын тағамдарды дайындау және өткізу талаптарының сақталуын, тамақтануды дұрыс ұйымдастыруды және бұзушылықтардың алдын алуды қамтамасыз ету.

Цель: обеспечение качества и безопасности питания обучающихся, соблюдения требований к приготовлению и реализации готовых блюд, рациональной организации питания и предупреждения нарушений.

Міндеттері / Задачи :

- тағам сапасына мерзімді іріктеп бақылау жүргізу;
- өнімдердің дұрыс салынуын және дайын тағамдардың нақты шығымын бақылау;
- температураны, рецептураға сәйкестікті және тағам құрамдас бөліктерінің болуын бақылау;
- тағам өнімдері мен дайын тағамдардың жарамдылық мерзімдерін бақылау;
- тәуліктік сынамалардың алынуы мен сақталуын бақылау;
- ұсыныстар мен пікірлер журналындағы жазбаларды зерделеу;
- айына кемінде бір рет желінбеу индексіне талдау жүргізу;
- бақылау нәтижелері бойынша түзету шараларын айқындау және олардың орындалуын бақылау.
- осуществлять периодическую выборочную оценку качества питания;
- контролировать правильность закладки продуктов и фактический выход готовых блюд;
- контролировать температуру, соответствие рецептуре и наличие составных частей блюд;
- контролировать сроки годности пищевой продукции и готовых блюд;
- контролировать отбор и хранение суточных проб;
- изучать записи в журнале пожеланий и отзывов;
- не реже одного раза в месяц анализировать индекс несъедемости;
- по результатам контроля определять корректирующие меры и контролировать их исполнение.

3. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ / ПОРЯДОК РАБОТЫ

Бракераж комиссиясы білім беру ұйымы басшысының бұйрығы негізінде жұмыс істейді. Комиссия құрамына әкімшілік өкілі, медицина қызметкері, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі міндетті түрде енгізіледі. Комиссияның жұмысын білім беру ұйымының басшысы үйлестіреді.

Дайын тағамдарды өткізу алдында күнделікті органолептикалық бағалауды медицина қызметкері жүргізеді және нәтижелер тағамдарды органолептикалық бағалау журналына енгізіледі. Тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераж комиссиясы іріктеп жүргізеді.

Бракеражная комиссия действует на основании приказа руководителя организации образования. В состав комиссии включаются администрация, медицинский работник, заведующий производством и представитель родительского комитета. Работа комиссии координируется руководителем организации образования.

Ежедневная органолептическая оценка готовых блюд перед реализацией проводится медицинским работником с фиксацией результатов в журнале органолептической оценки блюд. Периодическая оценка качества питания проводится бракеражной комиссией выборочно.

4. ІС-ШАРАЛАР ЖОСПАРЫ / ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

№	Іс-шара / Мероприятие	Мерзімі / Срок	Ответственные / Жауаптылар	Нәтиже / Результат
1	Комиссия құрамын және 2026–2027 оқу жылына арналған жұмыс жоспарын бекіту / Утверждение состава комиссии и плана работы на 2026–2027 учебный год	Август 2026ж / Тамыз 2026	Директор, комиссия төрағасы / Директор, председатель комиссии	Бұйрық / Приказ
2	Комиссия мүшелерін қолданыстағы тамақтану стандарты талаптарымен және мектептің ішкі құжаттарымен таныстыру / Ознакомление членов комиссии с действующими требованиями стандарта питания и локальными документами	Тамыз–қыркүйек 2026 / Август–сентябрь 2026	Төраға / Председатель	Танысу парағы / Лист ознакомления
3	Бекітілген мәзірді, технологиялық карталарды және нақты мәзірдің сәйкестігін тексеру / Проверка утвержденного меню, технологических карт и соответствия фактического меню	Қыркүйек 2026; әрі қарай мерзімді / Сентябрь 2026; далее периодически	Комиссия	Анықтама / Справка
4	Дайын тағамдардың сапасын іріктеп бағалау: сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы / Выборочная оценка качества готовых блюд: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Мерзімді / Периодически	Комиссия; медицина қызметкері / Комиссия; медработник	Запись, акт / Жазба, акт
5	Өнімдердің дұрыс салынуын бақылау / Контроль правильности закладки продуктов	Мерзімді / Периодически	Комиссия, өндіріс меңгерушісі / Комиссия, заведующий производством	Бақылау парағы / Лист контроля
6	Дайын тағамдардың нақты шығымын бақылау; қажет болған жағдайда 5–10 порцияны	Мерзімді / Периодически	Комиссия	Акт/расчет / Акт/есеп

№	Іс-шара / Мероприятие	Мерзімі / Срок	Ответственные / Жауаптылар	Нәтиже / Результат
	өлшеу / Контроль фактического выхода готовых блюд; при необходимости взвешивание 5–10 порций			
7	Дайын тағамдардың өткізу алдындағы температурасын бақылау / Контроль температуры готовых блюд перед реализацией	Мерзімді / Периодически	Комиссия	Запись / Жазба
8	Тағамдардың рецептура мен технологиялық карталарға, құрамдас бөліктерінің болуына сәйкестігін бақылау / Контроль соответствия блюд рецептуре и технологическим картам, наличия составных частей	Мерзімді / Периодически	Комиссия	Анықтама / Справка
9	Тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау жағдайларын бақылау / Контроль сроков годности и условий хранения пищевой продукции	Ай сайын және іріктеп / Ежемесячно и выборочно	Комиссия	Акт/анықтама / Акт/справка
10	Тәуліктік сынамаларды алу және сақтау тәртібін бақылау / Контроль отбора и хранения суточных проб	Мерзімді / Периодически	Комиссия, медицина қызметкері / Комиссия, медработник	Проверка журнала / Журналды тексеру
11	Күнделікті органолептикалық бағалау мен журналды дұрыс жүргізуді тексеру / Проверка ежедневной органолептической оценки и правильности ведения журнала	Ежемесячно / Ай сайын	Комиссия	Анықтама / Справка
12	Білім алушылар мен олардың заңды өкілдерінің ұсыныстары мен пікірлері журналын зерделеу / Изучение журнала пожеланий и отзывов обучающихся и законных представителей	Ежемесячно / Ай сайын	Комиссия	Анализ / Талдау
13	Желінбеу индексін есептеу / Расчет индекса несъедемости	Айына кемінде 1 рет / Не реже 1 раза в месяц	Комиссия	Расчет, анализ / Есеп, талдау
14	Тамақ қалдықтарының себептерін талдау және түзету ұсыныстарын әзірлеу / Анализ причин пищевых остатков и разработка корректирующих предложений	Ежемесячно / Ай сайын	Комиссия, өндіріс меңгерушісі / Комиссия, заведующий производством	Ұсыныстар / Предложения
15	Ас блогының, асхананың, ыдыс	Ежемесячно / Ай	Комиссия	Акт / Акт

№	Іс-шара / Мероприятие	Мерзімі / Срок	Ответственные / Жауаптылар	Нәтиже / Результат
	пен мүкәммалдың санитариялық жай-күйін бақылау / Контроль санитарного состояния пищеблока, обеденного зала, посуды и инвентаря	сайын		
16	Білім алушылардың ауызсу режимі мен тамақтану режимін бақылау / Контроль организации питьевого режима и режима питания обучающихся	Ежемесячно / Ай сайын	Комиссия	Анықтама / Справка
17	Анықталған бұзушылықтарды жоюды және ұсынымдардың орындалуын бақылау / Контроль устранения выявленных нарушений и выполнения рекомендаций	Анықталғанына қарай / По мере выявления	Төраға, жауаптылар / Председатель, ответственные	Қайта бақылау / Повторный контроль
18	Комиссия жұмысының I жартыжылдық қорытындысын шығару / Подведение итогов работы комиссии за I полугодие	Қаңтар 2027 / Январь 2027	Төраға / Председатель	Талдау анықтамасы / Аналитическая справка
19	Комиссияның 2026–2027 оқу жылындағы жұмысына қорытынды талдау / Итоговый анализ работы комиссии за 2026–2027 учебный год	Май–июнь 2027 / Мамыр–маусым 2027	Комиссия	Отчет / Есеп

5. ЕРЕКШЕ БАҚЫЛАУ / ОСОБЫЙ КОНТРОЛЬ

- белгіленген талаптарға сәйкес келмейтін тағам анықталған жағдайда оны өткізу мәселесі белгіленген тәртіппен шешіледі;
- сәйкессіздік анықталған кезде бұзушылықтың сипаты, жауапты тұлға, жою мерзімі және қайта бақылау нәтижесі тіркеледі;
- желінбеу индексі 10–30 % болған жағдайда тамақтануды ұйымдастыруға және қолданыстағы мәзірге қосымша талдау жүргізіледі;
- индекс 30 %-дан жоғары болған жағдайда берілетін тағамды бағалау және мәзірді түзету бойынша шұғыл шаралар қабылданады.
- при выявлении блюда, не соответствующего установленным требованиям, вопрос о его реализации решается в установленном порядке;
- при выявлении несоответствий фиксируются характер нарушения, ответственное лицо, срок устранения и результат повторного контроля;
- при индексе несъедаемости 10–30 % проводится дополнительный анализ организации питания и действующего меню;
- при индексе более 30 % принимаются безотлагательные меры по оценке выдаваемой пищи и коррекции меню.

6. ҚҰЖАТТАМА / ДОКУМЕНТАЦИЯ

Комиссия жұмысында қолданыстағы нормативтік талаптар мен білім беру ұйымының ішкі актілерінде көзделген құжаттар пайдаланылады және тексеріледі: комиссия құрамы туралы бұйрық, жұмыс жоспары, бекітілген мәзір, технологиялық карталар, тағамдарды органолептикалық бағалау журналы, тәуліктік сынамадарға қатысты құжаттар, келіп түскен өнімдерді есепке алу құжаттары, ұсыныстар мен пікірлер журналы және нормативтік актілерде көзделген өзге де құжаттар.

В работе комиссии используются и проверяются документы, предусмотренные действующими нормативными требованиями и локальными актами организации образования: приказ о составе комиссии, план работы, утвержденное меню, технологические карты, журнал органолептической оценки блюд, документы по суточным пробам, документы учета поступающей продукции, журнал пожеланий и отзывов и иные документы, предусмотренные нормативными актами.

7. КҮТІЛЕТІН НӘТИЖЕЛЕР/ ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- тамақтанудың сапасы мен қауіпсіздігін бақылаудың тиімділігін арттыру;
- бұзушылықтарды уақтылы анықтау және жою;
- бақылау нәтижелерін құжаттық растауды қамтамасыз ету;
- тамақ қалдықтарын азайту және желінбеу индекcін талдау нәтижелері бойынша негізделген шаралар қабылдау;
- білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру сапасын арттыру.
- повышение эффективности контроля качества и безопасности питания;
- своевременное выявление и устранение нарушений;
- обеспечение документального подтверждения результатов контроля;
- снижение пищевых остатков и принятие обоснованных мер по результатам анализа индекса несъедемости;
- повышение качества организации питания обучающихся.

Ескерту / Примечание :

Комиссия отырыстары мен тексерулерінің нақты күндері ас блогының жұмыс режимін, бекітілген мәзірді және іріктеп бақылау қажеттілігін ескере отырып, жеке кестемен айқындалады. Қазақстан Республикасының заңнамасы өзгерген жағдайда жоспар өзектендіріледі.

Конкретные даты заседаний и проверок комиссии определяются отдельным графиком с учетом режима работы пищеблока, утвержденного меню и необходимости проведения выборочного контроля. План подлежит актуализации при изменении законодательства Республики Казахстан.