

ҚАБЫЛДАНДЫ:  
Қостанай облысы әкімдігі  
білім басқармасының  
«Қостанай қаласы білім бөлімінің  
№ 40 бөбекжай-бақшасы»  
Педагогалық кеңесте  
№ 1 хаттама  
«28» тамыз 2026 жылдан

БЕКІТЕМІН:  
Қостанай облысы әкімдігі  
білім басқармасының  
«Қостанай қаласы білім бөлімінің  
КМҚК № 40 бөбекжай-бақшасы» КМҚК  
менгерушісі

Абитова В.А.



## Бракераж комиссиясы туралы ереже

### "№40 балабақша"

#### 1. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

- 1.1. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын және санитарлық - гигиеналық талаптарды сақтауды сапалы және жүйелі бақылауды жүзеге асыру мақсатында МДҰ-ға тамақ дайындау және тарату кезінде бракераж комиссиясы құрылады және жұмыс істейді.
- 1.2. Бракераж комиссиясы әкімшілікпен, ата-аналар комитетімен тығыз байланыста жұмыс істейді.
- 1.3. Ас блогында дайындалған барлық тағамдар мен аспаздық бұйымдар дайын болған жағдайда міндетті бракеражға жатады. Азық-түлікті бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияның жіберілуі басталғанға дейін жүргізіледі.
- 1.4. Мекемеде бракераж журналдары бар:
  - Дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналы;
  - Келіп түсетін азық-түлік шикізатын бракераждау журналы.
- 1.5. Бракераж журналдары нөмірленіп, тігіліп, мекеменің мөрімен бекітілуі керек.
- 1.6. Бракераж журналы медбикеде сақталады.  
Келіп түсетін азық түлік шикізатын бракераждау журналы қоймада сақталады және азық түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің түсуіне қарай қоймашы толтырады.

#### 2. БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫН ҚҰРУ ТӘРТІБІ ЖӘНЕ ОНЫҢ ҚҰРАМЫ

- 2.1. Ыдыс-аяқ пен дайын аспаздық өнімдерді бракераждауды бракераж комиссиясы жүргізеді.
- 2.2. Бракераж комиссиясы оқу жылының басына дейін МДҰ менгерушісінің бұйрығымен құрылады.
- 2.3. Бракераж комиссиясы 3-4 мүшеден тұрады. Комиссия құрамына:
  - МДҰ менгерушісі (комиссия төрағасы);
  - кәсіподақ комитетінің төрағасы;
  - медбике;
  - қоғамдық комиссияның өкілі.

#### 3. КОМИССИЯНЫҢ ӨКІЛЕТТІКТЕРІ

Мектепке дейінгі ұйымның бракераж комиссиясы:

- азық-түлікті тасымалдау, жеткізу, түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады.
- азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған қойма және басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;
- күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалайды;
- ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;
- тамақ өнімдерін өткізу мерзімдері мен тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;