

АСТАНА ҚАЛАСЫ  
ӘКІМДІГІНІҢ  
«№ 36 ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН  
МЕКТЕП» КОММУНАЛДЫҚ  
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА № 36» АКИМАТА  
ГОРОДА АСТАНЫ

010003, Астана қ.,  
Қарасай Батыр көшесі, 10 ғимарат  
телефон: 57-46-68

010003, г. Астана,  
улица Карасай Батыра, здание 10  
телефоны: 57-46-68

БҰЙРЫҚ  
№ 54-к/к  
«26» 09 2025 ж.

ПРИКАЗ

**О создании бракеражной комиссии  
на 2025-2026 учебный год**

В соответствии пункта 101 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и на основании письма за вх. №400 КГУ «Общеобразовательная школа №25» акимата города Астаны (далее – Школа №25) от 26.09.2025 года **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию КГУ «Общеобразовательная школа №36» акимата города Астаны (далее – Школа) на 2025-2026 учебный год в следующем составе:

- 1) Сулейменов Ж.Н. - председатель комиссии, заместитель директора по воспитательной работе Школы №36;
- 2) Касенова А.А. – член комиссии, медицинский работник Школы № 36;
- 3) Яицкая Ирина Оттовна – член комиссии, медицинский работник Школы № 25 (по согласованию);
- 4) Карабай А.Р. – член комиссии, социальный педагог Школы № 36
- 5) Акылжан Арай – член комиссии, социальный педагог Школы №25 (по согласованию);
- 6) Шкитина Виктория Николаевна – член комиссии, член родительского комитета Школы №36;
- 7) Айтбаев Рысмахан Қалдыбаевич – член комиссии, член родительского комитета Школы № 25 (по согласованию);
- 8) Зубаирова Лаура Азатовна – член комиссии, руководитель методического объединения учителей начальных классов Школы №36;
- 9) Бимагамбетова Айгуль Молжигитовна – член комиссии, учитель Школы 25 (по согласованию).

2. Установить срок работы бракеражной комиссии с сентября 2025 года по июнь 2026 года.

3. Утвердить положение о бракеражной комиссии согласно приложению 1.

4. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год (приложение 2).

5. Вменить в обязанности комиссии:

-ежедневное проведение органолептического анализа приготовленной пищи;

-контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;

-еженедельное составление актов о результатах работы комиссии.

6. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Ж.Н. Сулейменова.

7. Контроль за исполнением оставляю за собой.

Директор школы



*Бабанова*

Бабанова Г.К.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о работе бракеражной комиссии**  
**КГУ «Общеобразовательная школа №36» акимата города Астаны**  
**Общие положения**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования», санитарными правилами и нормативами, регулирующими организацию школьного питания.

1.2. В целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в КГУ «Общеобразовательная школа №36» акимата города Астаны создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

1.4. Комиссия осуществляет контроль за деятельностью школьной столовой, руководствуясь:

- санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»;
- санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;
- приказом № ҚР ДСМ-302/2020;
- технологическими картами, сборниками рецептур и настоящим Положением.

1.5. В состав бракеражной комиссии входят: заместитель директора по воспитательной работе, медицинский работник школы, социальный педагог и представители родительского комитета (при наличии санитарной одежды и медицинской книжки).

1.6. Количество членов бракеражной комиссии — не менее 4 человек.

1.7. Состав комиссии обновляется ежегодно.

1.8. Бракеражная комиссия отчитывается о работе на совещаниях при директоре (не реже 1 раза в месяц). Отчет подписывается всеми членами комиссии и доводится до сведения родителей учащихся через родительский комитет.

1.9. Результаты бракеража фиксируются в журнале контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал).

1.10. Бракеражная комиссия работает в полном составе не реже 1 раза в неделю;

В остальное время органолептическая оценка готовых блюд проводится медицинским работником школы.

1.11. В бракеражном журнале указываются: дата и время изготовления блюда, наименование, результаты оценки качества, разрешение к реализации.

1.12. Бракеражный журнал пронумеровывается, прошнуровывается и хранится у администратора столовой.

## **2. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия:

- контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений и обеденного зала;
- проверяет условия доставки, хранения и реализации продуктов питания;
- контролирует составление и выполнение десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованного с органами здравоохранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в соответствии с требованиями приказа № КР ДСМ-302/2020;
- проводит органолептическую оценку готовых блюд;
- проверяет соблюдение правил личной гигиены персоналом;
- контролирует соответствие порций нормам выхода блюд и количеству учащихся.

## **3. Права бракеражной комиссии**

Комиссия имеет право:

- контролировать наличие маркировки на посуде и продуктах;
- проверять наличие суточной пробы;
- не допускать к реализации блюда, качество которых не соответствует требованиям;
- не допускать к работе персонал без санитарной книжки или необходимых документов;
- вносить предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- оформлять акты и доводить результаты проверок до сведения директора школы.

## **4. Бракераж пищи**

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовленные в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу.

4.2. Органолептическая оценка проводится до начала раздачи пищи.

4.3. Качество блюд определяется по вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. Присваиваются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.4. В случае выявления нарушений комиссия имеет право приостановить выдачу блюд до устранения замечаний.

4.5. Результаты фиксируются в бракеражном журнале и подписываются членами комиссии или медицинским работником.

### **5. Органолептическая оценка вторых блюд**

5.1. Мясо и рыбу проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели форму, соответствующую рецептуре.

5.2. В блюдах с гарниром оцениваются вкусовые качества каждого компонента отдельно, а блюда с соусом (например, овощное рагу) – в совокупности.

5.3. При проверке котлет обращают внимание на внешний вид: если котлета расплзается по тарелке – добавлено слишком много хлеба. Красноватый цвет внутри свидетельствует о недожарке или несвежем фарше.

5.4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными, без посторонних запахов. Варёная рыба имеет приятный привкус специй, жареная – равномерно пропитана маслом.

5.5. Каши должны быть без комков и посторонних примесей; зёрна легко отделяются друг от друга. Проверка качества проводится путем размазывания тонким слоем по тарелке. Важный аспект – соотношение крупы и воды (недовложение сухого вещества).

5.6. Макароны должны легко перемешиваться, не слипаться.

5.7. Соусы оцениваются по вкусу и консистенции: они должны быть однородными, без посторонних включений; при наличии кусочков овощей или других ингредиентов проверяется качество их нарезки.

### **6. Факторы, влияющие на органолептическую оценку**

6.1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная — 20 °С). При её повышении снижается чувствительность к горькому и кислому, при понижении — к солёному.

6.2. Температура поверхности языка (при понижении ниже 0 °С или выше 45 °С снижается чувствительность рецепторов).

6.3. Освещение пищеблока должно быть естественным для исключения искажения цвета пищи.

6.4. Посторонние запахи недопустимы, так как искажают восприятие качества блюд.

### **7. Проверке подлежат**

- все сырые продукты (целостность упаковки, условия и сроки хранения, реализация);
- все готовые блюда до их подачи;
- правильность закладки продуктов, наличие контрольного блюда, фактический выход порций;

- наличие и оформление меню (с подписью директора и заведующего производством, указанием даты и количества питающихся);
- санитарное состояние пищеблока.

#### **8. Методика органолептической оценки**

- Оценка проводится органами чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание).
- Последовательность: внешний вид и цвет → запах → дегустация.
- Первые блюда проверяются на прозрачность бульона, качество обработки овощей и круп.
- Вторые блюда оцениваются по критериям раздела 5.

#### **9. Критерии оценки готовых блюд**

- «Отлично» — приготовлено строго по рецептуре, соответствует требованиям.
- «Хорошо» — имеются незначительные отклонения, не влияющие на вкус.
- «Удовлетворительно» — нарушения рецептуры, но блюдо пригодно к употреблению.
- «Неудовлетворительно» — блюда непригодны, подлежат списанию.

Общая оценка рассчитывается как среднее арифметическое всех членов комиссии и заносится в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» в реализацию не допускаются. Составляется акт, докладывается директору школы.

#### **10. Ответственность**

- Все члены комиссии несут персональную ответственность за качество школьного питания.
- Журнал бракеража ведется регулярно и хранится у администратора столовой (при необходимости — у медицинского работника).
- Контроль работы комиссии осуществляет директор школы.

**ПЛАН**  
**работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год**

№	мероприятие	ответственные	сроки	итог
1	Комплексная проверка пищеблока	Члены бракеражной комиссии	сентябрь	АКТ
2	Контроль соответствия меню требованиям СанПиН	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, январь	протокол
3	Контроль сроков годности продуктов (сырья)	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в месяц	акт
4	Контроль санитарного состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	постоянно	акт
5	Отслеживание технологии приготовления	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в месяц	акт
6	Контроль правил хранения продуктов, наличия контрольных блюд	Члены бракеражной комиссии	постоянно	акт
7	Анализ итогов первого полугодия	Члены бракеражной комиссии	декабрь	справка
8	Проверка соответствия порции, взятой со стола, обучающихся по весу <u>св</u> контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю	акт
9	Контроль соблюдения Правил обработки посуды, мебели и инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	2 раза в месяц	акт
10	Подведение итогов работы в 2025-2026 учебном году	Члены бракеражной комиссии	май	справка

АСТАНА ҚАЛАСЫ ӘКІМДІГІНІҢ №36 ОРТА МЕКТЕП  
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ

КІРІС № 400

« 26 » 09 20 25

Директору КГУ  
«Средняя школа №36»  
акимата города Астаны  
Бапановой Г.К.

В ответ на ваше письмо, направляем вам список состава комиссии, утверждённый администрацией КГУ «Общеобразовательная школа №25». Просим включить в состав комиссии КГУ «Общеобразовательная школа №36» список предоставленный ниже.

Список бракеражной комиссии:

Социальный педагог – Акылжан Арай.

Медицинский работник – Мицкая Ирина Оттовна.

Родитель – Айтбаев Рысмахан Қалдыбаевич.

Учитель – Бимагамбетова Айгуль Молжигитовна.

Директор



А.О.Жиянов