



MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE KYRGYZ REPUBLIC

720040, Бишкек ш., К. Тыныстанов көч., 257 257, К. Tynystanov St., Bishkek 720040  
Тел.: 66-24-42, факс (0312) 62-15-20 E-mail: mineduckg@gmail.com

720040, г. Бишкек, ул. К. Тыныстанов, 257  
http://edu.gov.kg

БУЙРУК

№ 2210/1 2021 жылдын «29» декабрь

ПРИКАЗ

**«Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө» жобону жана «Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобону бекитүү» жөнүндө**

Мектеп тамак-ашын өнүктүрүү программасынын алкагында, Кыргыз Республикасынын «Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу» Мыйзамынын негизинде, Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2020-жылдын 22-сентябрындагы № 500 «Кыргыз Республикасынын билим берүү уюмдарынын 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобону бекитүү тууралуу» токтомунун аткаруу максатында, **буйрук кылам:**

1. «Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө» жобо 1-тиркемеге ылайык бекитилсин.
2. «Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө» жобо 2-тиркемеге ылайык бекитилсин.
3. Облустук билим берүү институттарынын, облустук усулдук борборлорунун, Бишкек жана Ош шаардык билим берүү башкармалыктарынын, райондук, шаардык билим берүү бөлүмдөрүнүн жетекчилери буйрук менен тааныштырылсын.
4. Бул буйруктун аткарылышын көзөмөлдөө Мектеп, мектептен тышкаркы жана кошумча билим берүү башкармалыгына (М. Дж. Усеналиев) жүктөлсүн.

**Об утверждении положений о бракеражной комиссии  
общеобразовательной организации и положения о комиссии по  
контролю за организацией питания учащихся**

В целях реализации программы развития школьного питания, на основании Закона Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях», постановления Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении Положения об

организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики» от 22 сентября 2020 года № 500, приказываю:

1. Утвердить положение «О комиссии по контролю за организацией питания учащихся» (Приложение 1).
2. Утвердить положение «О бракеражной комиссии общеобразовательных организаций» (Приложение 2).
3. Ознакомить с приказом руководителей областных институтов образования, областных методических центров, Бишкекского и Ошского городских управлений образования, районных, городских отделов образования.
4. Контроль исполнения данного приказа возложить на Управление школьного, внешкольного и дополнительного образования (Усеналиев М. Дж.).

Заместитель министра



Н. С. Джусупбекова



Тиркеме 1

Кыргыз Республикасынын  
Билим берүү жана илим  
КАНЦЕЛЯРИЯ министрлигинин  
2021-ж. 29-сентябрь  
№ 290/буйругу

## Мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобо

### 1. Жалпы жобо.

1.1. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жалпы жобо төмөнкүлөрдүн негизинде иштелип чыкты:

- Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Кыргыз Республикасындагы жалпы билим берүүчү уюмдарында мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасындагы мектеп тамак-ашын уюштуруунун негизги багыттары жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №248 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Коомдук саламаттыкты сактоо тармагындагы актыларды бекитүү жөнүндө», 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстагы мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому;

1.2. Жалпы билим берүү уюмунун окуучуларынын тамактануусун уюштурууга көзөмөлдөө жүргүзүү боюнча комиссия мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууга байланышкан негизги маселелерди кароо боюнча туруктуу орган болуп саналат.

1.3. Окуучулардын тамак-ашын уюштурууга көзөмөлдөө боюнча комиссиянын курамына жалпы билим берүү уюмунун администрациясынын өкүлдөрү, жалпы билим берүү уюмунун ата-энелер комитетинин мүчөлөрү, мугалимдер, мектеп директору тарабынан окуучулардын тамак-ашын уюштурууга жооптуу дайындалышы мүмкүн.

1.4. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия мүчөлөрүнүн ишмердиги ачык-айкындуулукка, чечимди чогуу-чараан кабыл алуу принциптерине негизделет.

### 2. Комиссиянын милдеттери:

2.1. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия мүчөлөрүнүн милдеттери төмөнкүлөр:

- мектеп ашканасынын иштөө графигин текшерүү;

-окуучуларга даярдалган тамак-аштын санын, сапатын түзүлгөн меню менен салыштырып текшерүү;

-мектеп тамак-ашын уюштуруунун түрлөрүнө жана оптималдуу шарттарына таянып аракеттенүү .

### **3. Комиссиянын функциялары:**

Мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия төмөнкү жол-жоболорду камсыз кылат:

3.1. Окуучулардын тамак-ашын уюштурууда коомдук талдоого алат;

3.2. Окуучулардын ичип-жеген графигин текшерет;

3.3. Санитардык ченемдердин сакталышына көз салат;

3.4. Ашканага келип түшкөн азык-түлүккө, тамак-аштын жасалышын көзөмөлгө алат;

3.5. Бекитилген менюга жараша тамактын даамдуулугуна татымдуулугуна байкоо жүргүзөт;

3.6. Тамактын сапаты боюнча окуучулар менен ата-энелердин ой-пикирлерин-сунуштарын талдоого алат;

3.7. Тамактын сапаты боюнча окуучулар менен ата-энелердин кат түрүндөгү ой-пикирлерин-сунуштарын талдоого алганда, орун алган кемчиликтерди четтетүүгө катышат.

### **4. Комиссиянын жоопкерчилиги жана укугу.**

Комиссияга төмөнкүдөй укуктар берилет:

4.1 Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө;

4.2. Мектептин медициналык кызматкерлеринен жана ашпозчуларынан мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу, санитардык-гигиеналык тазалыкты сактоо жана тамактын сапаты боюнча маамлымат алат;

Өздөрүнүн отурумунда мектептин медициналык кызматкерлеринин жана ашпозчуларынын сапаттуу тамак жасоо боюнча ойлорун угушат;

4.4. 3 кишиден кем эмес комиссия менен мектептин ашканасын тазалыгын, тамак-аштын сапаттуу-сапатсыз экендигин текшерет;

4.5. Объективдүү себептер болсо, текшерүүнүн графигин башка күнгө жылдырат;

4.6. Окуучулардын тамак-ашынын сапатын жакшыртуу боюнча сунуштарды берет;

4.7. Текшерген комиссиянын мүчөлөрү текшерүүнүн жыйынтыгын окуучуларга, ата-энелерге, педагогикалык жамаатка жеткирет;

4.8. Комиссиянын мүчөлөрү аткарылган жана аткарылбаган иштер боюнча жеке жоопкерчилик тартат;

4.9. Тамак-ашты уюштурууда жана тамактын сапатын баалоо боюнча кызмат көрсөтүүдө жоопкерчилик тартат;

### **5. Комиссиянын ишмердигин уюштуруу.**

5.1. Комиссиянын курамы жана иш графиги жалпы билим берүү уюмдун жетекчисинин (директордун) буйругу менен бекитилет. Комиссиянын мүчөлөрү коомдук башталышта иштешет;

5.2. Комиссиянын мүчөлөрү Комиссиянын төрагасын шайлайт;



5.3. Комиссия өз ишин бекитилген план жана түзүлгөн график аркылуу жүргүзөт;

5.4. Комиссия өз ишинин жыйынтыгын мектептин администрациясына жана ата-энелер комитетине билдирип турат;

5.5. Жарым жылда бир жолу Комиссия мектеп Кеңешинин иштеринин жыйынтыгын ачык-айкын жарыялап, тааныштырып турат;

5.6. Окуу жылынын жыйынтыгы боюнча Комиссия отчет катары талдоо жүргүзүү маалыматын ата-энелердин жалпы чогулушуна даярдайт;

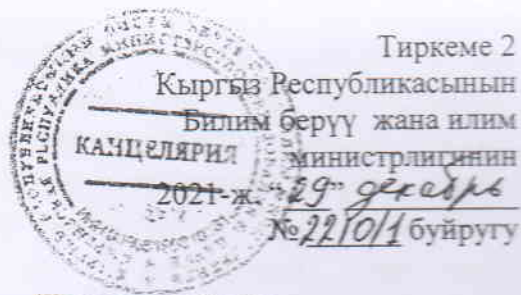
5.7. Зарылчылык болгон кезде Комиссия өз отурумун бир чейректе бир жолудан кем эмес өткөрөт, отурумга Комиссия мүчөлөрүнүн 2/3 бөлүгү катышса отурум толук кандуу өттү деп эсептелет;

5.8. Комиссиянын чечими көпчүлүк добушта ачык добуш берүү жолу менен кабыл алынып, протокол менен таризделет.

#### **6. Комиссиянын документтери.**

6.1. Комиссиянын отуруму протокол менен таризделет. Протоколго төрага кол коёт.

6.2. Комиссиянын отурумунун протоколдук журналы мектептин директорунда сакталат.



## Жалпы билим берүүчү уюмдарда Бракераждык комиссия жөнүндө жобо

Бул жободо төмөнкүдөй түшүндүрмөлөр колдонулат:

**Бракераж-үлгү** алуу менен продукциянын сырткы көрүнүшү менен даамынын шайкештиги жөнүндө чечим кабыл алуу процесси.

**Бракераждык комиссия**-кызматкерлердин ыйгарым укуктуу тобу.

**Бракераждык журнал**-текшерилген тамак-аш белгиленип, ага карата баа коюлатурган журнал.

**Органолептикалык ыкма, органолептика**-азык-түлүк сапатынын көрсөткүчтөрү же туюу сезими менен тамактын ачуу, таттуусун, даамдуу-даамсыз экендигин билүү (көрүү-угуу, кармап көрүү, сезүү, ууртоо ж.б.).

### 1. Жалпы жобо.

Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жалпы жобо төмөнкүлөрдүн негизде иштелип чыкты:

- Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндөгү» Мыйзамы;

- «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы;

- «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №135 токтом;

- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасында мектеп тамак-ашын уюштуруунун негизги багыттары жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №248 токтому;

- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Коомдук саламаттыкты сактоо тармагындагы актыларды бекитүү жөнүндө» 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому;

- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында 1-4-класстагы мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому;

1.1. Билим берүү мекемелерин жамааттык башкаруу принциптерге, мектептин жалпы жобосуна таянып, мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну, алынып келинген азык-түлүктүн сапаттуулугун жана тамак-ашты жасоодо жана таратууда санитардык-гигиеналык талаптардын сакталышын көзөмөлдөө максатында Бракераждык комиссия түзүлөт жана иштейт.

1.2. Бракераждык комиссиясын дайындоо мектеп ашканасынын санитардык-эпидемиологиялык эрежелерин, технологиялык карталарды, менюларды жана башкаларын сактоо ишин көзөмөлдөөнү камсыз кылуу болуп саналат. Тамактан уулануу, ичеги-карын ооруларын алдын алуу. Окуучулар ичкен тамактын көп түрдүүлүгүнө кеңейтүү.

1.3. Бракераждык комиссиянын ишин мектептин директору көзөмөлгө алат;

1.4. Комиссиянын мүчөлөрүнүн, ашкана кызматкерлеринин, жана башкалардын арасында пайда болгон талаш-тартыш маселени чечүүгө мүмкүн болбой калганда, мектептин директору талаш-тартыш маселени чечүү үчүн убактылуу комиссия түзөт.

1.5. Бракераждык комиссия бир чейректе бир жолу ашканадагы иштер боюнча директордун же педагогикалык жамааттын астында отчет берет;

1.6. Жалпы билим берүүчү уюмдун жетекчилиги бракераждык комиссия аркылуу берилген эскертүүлөрдү эске алып, окуучуларга тамак-аш берүүдөгү кемчиликтерди жоюнун аракетин кылат.

## **2. Бракераждык комиссиянын түзүмү жана башкаруу**

2.1. Бракераждык комиссиянын курамы жана иштөө мөөнөтү жалпы билим берүү уюмунун жетекчиси 3 киши менен биргеликте түзөт.

2.2. Бракераждык комиссиянын курамына администрациянын, ашкананын жана медициналык тармактын (ата-эенелер коомчулугунун өкүлдөрү, эгерде санитардык кийим-кечеси, санитардык китепчеси, тамактардын сапатына баалоо критерийлери менен тааныштыгы бар болсо жана медициналык көрсөткүчтөрү боюнча чектөөлөрү болбосо катышууга уруксат берилет) өкүлдөрү кире алышат.

## **3. Бракераждык комиссиянын милдеттери.**

- ашкананын иштерине көзөмөл жүргүзөт;
- тамак даярдоочу бөлмөнүн тазалыгын текшерет;
- идиш-аяктын тазалыгын көзөмөлдөйт;
- даярдалып бышкан тамакты текшерет;
- бышырганга деп даярдалган азык-түлүктү текшерет;
- оокатка даярдалган азык-түлүктү технологиялык картасын текшерет;
- ашканага келип түшкөн азык-түлүктөрдүн сапаттуу-сапатсыз экендигин, сертификаттык сапатка дал келээр-келбесин текшерип акт түзүп, тиешелүү жогорку органдарга берет;
- күндө түзүлүп жүргөн менюну, тамактын көп түрдүүлүгүн текшерет;
- мөөнөтү өткөн азыктарды, алардын сакталышын текшерет;
- тамак жасаганга чейинки азыктарга текшерүү жүргүзөт.

## **4. Комиссиянын укугу**

Бракераждык комиссия төмөнкүлөргө укутуу:

- азык-түлүктөрдү ташып келип түшүргөндө санитардык-гигиеналык ченемдерге көз салуу;

-азык-түлүктөрдү ташып жеткирген айдоочулардын уруксат документтерин, медициналык китепчесин, азык-түлүк ташууга ылайыктуу унаа жасалгаларын

текшерүү жүргүзүү;

-азык-түлүк, мөмө-жемиш сакталган кампалардын жарактуу-жараксызын текшерүү жүргүзүү;

-меню түзүүдө анын тууралыгын текшерүү жүргүзүү;

-тамак даярдоочу жана тамак жасоочу жайда иштегендердин гигиеналык эрежесине текшерүү жүргүзүү;

-негизги азык-түлүктөр келгенде маал-маалы менен текшерет;

-мектептин администрациясына тамак-аштын сапатын жогорулатуу жана тейлөө кызматын жакшыртуу боюнча сунуштарды берип турат. Күтүүсүз жагдайларда (электр энергиясынын өчүшү, ысык, муздак суунун токтоп калышы, азык-түлүктөрдүн кечигип келиши ж.б.) жараша акт түзүп, меню өзгөртүлөт.

## **5. Иштин мааниси жана мазмуну**

5.1. Бракераждык комиссия күнүмдүк (суткалык) туруп калган азык-түлүктү текшерүү жүргүзүү;

5.2. Комиссия 5-10 порцияны таразага тартуу менен 1 порциянын салмагын, баасын чыгарат. Ар бир порция ортолук массага төмөн болбошу керек.

5.3. Бракераждык текшерүүгө тараза, азык-түлүк термометри, ичүүчү суу, таза прибор, тамак-аштын өлчөмүн ченөөчү тарелка, сызгыч керектелет;

5.4. Комиссиянын мүчөлөрү күн сайын бракераждык текшерүүгө бышкан тамак таратылганга чейин 1 саат мурда келиши керек;

5.5. Комиссия алгач түзүлгөн меню менен таанышат, менюда тамак-аштын аталышы, бир порция канча турат, анын убактысы белгиленип, мектеп директорунун, башкы ашпозчунун жана меню түзгөн жооптуу адамдын колу коюлуп, аты-жөнү жазылат;

5.6. Даамдап көрүү текшерүүсү жалпы чоң казанда бышкан ашты аралаштыруу жолу менен жүргүзүлөт. Бракераж тамактын даамы, жыты белгиленген ченемге даң келип, канааттандыргандан кийин, акырында таттуу тамак-суусундуктардан ооз тийет;

5.7. Бракераждык текшерүү “Даяр азык-түлүктөрдүн журналына” катталат. Аталган журнал (№3-тиркеме) “Жалпы билим берүү уюмдарда санитардык-эпидемиологиялык шарттарга жараша билим берүү” деген аталыштагы Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтомуна ылайык келтирилген. Бул журналга комиссиянын бардык мүчөлөрү тастыктоо колун коюшат. Тамак даярдоодогу комиссия тарабынан берилген эскертүүлөр жана сунуштар журналга катталып, мөөр басылат. Журналга катар номер коюлуп, тигилет жана журнал башкы ашпозчуда сакталат. Бышкан тамактын даамын көргөн убактысы, натыйжасы баары журналга жазылып, комиссия мүчөлөрүнүн колдору коюлат. Анда тамактын даамдуу бышканы, чала бышканы,

5.7. Бракераждык текшерүү даяр азык-түлүктөрдүн журналына



бышпаганы даана, так чен-өлчөмдөр менен жазылат. Колдон жасалган оокаттарга органилептикалык баалоо болсо, журналдын “Ысык тамак-аштын даярдоо деңгээли жана органилептикалык баалоо” деген бөлүмдө толтурулат.

## **6. Азык-түлүктүн бракеражы.**

6.1. Мектептин ашканасында жасалган бардык тамактар жана кулинардык азыктар даяр болгондон кийин милдеттүү түрдө бракераждык текшерүүдөн өтөт.

6.2. Аталган тамактар окуучуларга берилгенге чейин текшерүүдөн өтүп, анан журналга катталат. Эгерде, даярдоо технологиясы (ыкмасы) бузулган болсо, анда окуучуларга таркатуу токтолулат, артка кайтарылып санитардык-эпидемиологиялык текшерүү лабораториясына жиберилет.

6.3. Тамак-аштын сапатына медициналык айым, (башкы ашпозчу) ашкананын ашпозчусу жооптуу болушат.

6.4. Кулинардык оокаттардын сапатын баалоо органилептикалык көрсөткүчтөр менен ишке ашырылат (бышкан тамактын тышкы көрүнүшү коюу же суюк, жыты, өңү-түсү, консистенциясы). Ушулардын негизинде бышкан тамакка баа берилет.

6.5. Органилептикалык баалоо ар бир даярдалган тамакка өз-өзүнчө берилет.

## **7. Азык-түлүктөрдү органилептикалык баалоонун ыкмасы**

7.1. Органилептикалык баалоо азык-түлүктүн тышкы көрүнүшүнөн башталат. Байкоо жүргүзүү ачык-айкын жарык жерде жүргүзүлөт. Байкоо жүргүзүүнүн натыйжасында азык-түлүктөн тамак даярдоо болору-болбосу аныкталат.

7.2. Азык-түлүктүн бузулганы-бузулбаганы жарык жерден сырткы көрүнүшүнөн билинет. Аны төмөнкү эпитеттери бар: таза, жегиликтүү, ширелүү, кычкыл даамдуу, бүрүшкөн, үшүгөн, ж.б. Жыттоо сезими менен да аныктаса болот (чеснок даамдуу, туздалган, мунай продуктылары ж.б.).

7.3. Азык-түлүктүн даамы менен жыты өлчөнүп коюлган температурдан \_\_\_\_\_ даана билинет.

7.4. Азык-түлүктөрдү даамдап көрүүдө сак болуу эрежелери сакталат. Мисалы, убактысы өтүп кеткен азык-түлүктөрдөн жагымсыз жыт келсе (же чириген, же бузулган мөмө-жемиштер ж.б) андан ууланып калууга себепкер коркунуч бар.

## **8. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү**

8.1. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү үчүн казанда бышкан тамакты акырындык менен аралаштырып, анан тарелкага бир азыраак куюп алып даамдап көрөт. Алгач тамактын сырткы көрүнүшүнө жана өңү-түсүнө баа берилип, тамакты бышыруу технологиясын сактоо тууралуу сөз болот. Жер-жемиштер таза жуулуп, анан казанга салуу шарт.

8.2. Шорполор менен борщко сырткы көрүнүшүнөн баа берүүдө жер-жемиштер үшүбөгөн, убактысы өтпөгөн, бир өлчөмдө тууралып, өтө тездик менен казанда кайнатылбаган компоненттер сакталат.

8.3. Органилептикалык баалоо жүргүзүүдө шорпонун, эттин, балыктын шорполору ачык түстө болгону эрежеге ылайык келет. Сапатсыз эт менен балыктын шорполордун өңү-түсү бозомук келет да, майы шорпонун бетине калпып чыгат.

8.4. Эзилме-шорпону (пюре-шорпо) текшерүүдө, тамак үлгүсүн кашыктан кесеге, коюулугун, консистенциянын бирдейлигин, эзилбей калган бөлүкчөлөрдүн бардыгын белгилеп, ичке агым түрүндө куюлат. Эзилме-шорпо бардык массасында бирдей болуп, суюктуулугу шорпонун бетине калпып чыкпашы керек.

8.5. Тамакты даамдап жана жыты аркылуу баа берүүдө алгач шорпонун майлуу бөлүгүнөн сузуп алып, даам татып көрөт, ошол учурда шорпо ачык түстө болсо, анда шорпо өтө туздуу болбой, ченем менен туз салынганы байкалып, жагымдуу, жыт берип турат, эрежеси менен бышырылган деп баа берилет. Эгерде, шорпого каймак аралаштырылган болсо, анда шорпого каймак кошула элек маалында даамдап көрүү шартка туура келет.

8.6. Биринчи тамакка баа берүүдө тамак быша элек чийки кезинде же ботко болуп калганда, тузу көп салынып калганда даамдап көрүүгө тыйуу салынат.

## **9. Экинчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү**

9.1. Гарнири жана соусу менен жасалган экинчи тамакка өзүнчө, анын курамында турган экинчи тамактарга өзүнчө баалоо жүргүзүлөт. Гуляш жана рагу деген аталыштагы тамактарга жалпы баалоо жүргүзүлөт.

9.2. Тооктун эти сөөгүнөн жеңил ажырап, жумшак, жегиликтүү жана ширелүү болушу керек.

9.3. Дан (крупа) ун азыктарынан жана жер-жемиштерден жасалган гарнирлер өзүнүн консистенциясына жараша текшерилет. Чачма кашада күрүчтүн (ж.б.) дандары бири-биринен айырмалуу болуп, ажырап турганы жакшы. Кашаны казандан тарелкага сузуп алганда, башка кошулмалары жок, ботко болбой жука катмарланып турса, анда талапка ылайык деп эсептелет. Кашанын консистенциясын баалоо-мурдагы пландаштырылган менюга салыштырылат.

9.4. Кесме азыктары эрежеге ылайык бышырлса, анда кесме бири-бирине, чөмүчкө, кашыкка жабышпай, жеңил жана жумшак болот. Крупадан бышырылган котлеттер бышырылгандан кийин дагы өзүнүн мурдагы жасалган формасын жоготпошу керек.

9.5. Жер-жемиштерден жасалган гарнирлерди баалоодо-биринчи кезекте алардын тазалыгына (тышкы өңү-түсүнө-чириген-чирибеген) көңүл бурулат. Эгерде, картөшкө карайып бузула баштаса, анда анын сапаттуу же сапатсыз экендиги байкалат. Анда май менен сүттүн рецептерине көз салуу шартка ылайык. Рецептке дал келбеген шек саноодо даярдалып жаткан оокат лабораторияга жиберилет.

9.6. Талапка ылайык жасалган соус чөмүч менен тарелкага куюп жатканда өтө коюу болбой, суюк, жеңил куюлат. Эгерде, соустун курамына пияз кошулган болсо, анда пияздын тууралышына (жоон-ичке же ар кандай)

жана консистенциясына назар салынат. Мындай учурда соустан өзүнүн жасалышына өзгөчө көңүл бурулат. Эгер, соуска томат, май, каймак кошулган болсо, соус ачык түстө болот. Начар даярдалган соус ачуу, жагымсыз даам берет. Начар жасалган соуска табитиң тартпай, даамсыз келет.

9.7. Тамактын даамы менен жытын аныктоодо мурда аныкталган спецификалык жыттарга таянуу керек. Бул айрыкча, балык кууруганда же бышырганда, айлана-тегеректегилер жеңил сезген жагымдуу жыт келет. Бышырылган балык жаңы бышкан, жыты буркураган жер-жемиштей жыт берет. Ал эми куурулган балыктан (эгер убактысы өтүп бузулбаган болсо) майдын жаңы жыты келет. Куурулган балык мурда кесилген формасын жоготпой, даамдуу, жумшак болот.

## **10. Тамактын сапатын баалоо критерийлери**

10.1. Тамактын сапатын баалоо критерийлери төмөнкүлөр:

“Эң жакшы” деген баа-тамак жасоонун технологиясы талап кылган баардык шарттарга толук кандуу жооп берет.

“Жакшы” деген баа-кийинки тамак жасоодо эске алына турган, оңдоого боло турган (жыты, даамы боюнча) бирин-экин кемчиликтер.

“Канааттандырарлык”-деген баа тамак даярдоонун технологиясын (жытын, сапатын) өзгөртүүгө туура келет.

“Канааттандырарлык эмес”-деген баа тамак даярдоонун технологиясын (жытын, сапатын) өзгөртө албай турган жагдай. Тамакты таратууга болбойт, анын ордуна башка тамак жасалышы керек.

10.2. Ысык тамак-аш менен кулинардык оокаттардын сапатын баалоодо комиссиянын мүчөлөрү белгиленген формада журналга кол коюу жолу менен документтештирилет.

10.3. Ысык тамак-ашка “Канааттандырарлык”, “Канааттандырарлык эмес” деп баа берилсе, анда бракераждык комиссия же башка текшерүүчүлөр аркылуу директордун катышуу менен өткөн отурумда же пландоо отурумунда талкууга алынат.

10.4. Таразанын тууралыгын текшерүүдө кулинардык же жарым фабрикаттардан алгач жеке-жеке бир даанадан 5-10 порция тартылат, ал эми каша менен гарнир болсо порциясы менен кошо тартылат.



Приложение 1  
к приказу Министерства  
образования и науки  
Кыргызской Республики  
№ 210/1 от 29.12.2021

## **Положение о комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

### **1. Общие положения.**

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся разработано на основании:

- Закон Кыргызской Республики «Об образовании»;
- Закон Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Кыргызской Республики»;
- Закон Кыргызской Республики " Об общественном здравоохранении»;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об основных направлениях развития школьного питания в Кыргызской Республики» от 26 декабря 2014 года, №734;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» от 11 апреля 2016 года, №201;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении Положения об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики» от 22 сентября 2020 года №500.

1.2 Комиссия по контролю за организацией питания учащихся общеобразовательной организации является постоянно действующим органом для рассмотрения основных вопросов связанных с организацией питания школьников.

1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся могут входить представители администрации, члены родительского комитета общеобразовательной организации, педагоги, назначенный директором школы ответственный за организацию питания учащихся от администрации общеобразовательной организации.

1.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания учащихся основывается на принципах, коллегиальности принятия решений, гласности.

### **2. Задачи комиссии.**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания учащихся являются:

- контроль за графиком работы школьной столовой;
- проверка количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания



### **3. Функции комиссии.**

Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

3.1. Общественной экспертизы организации питания учащихся.

3.2. Проведение проверок графика питания и питьевого режима учащихся. 3.3. Проверка соблюдения санитарных норм и правил при организации и проведении питания учащихся.

3.4. Осуществление контроля за организацией приема пищи обучающимися, раздачей готовой пищи из пищеблока.

3.5. Осуществление контроля за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню и за режимом питания.

3.6. Изучение мнения учащихся и родителей по организации и качеству питания, участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества организации и питания учащихся.

3.7. Участие в проведении обследований по письменным обращениям родителей учащихся о качестве питания и выработка необходимых рекомендаций по устранению выявленных нарушений.

### **4. Права и ответственность комиссии.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Контролировать в школе организацию питания учащихся;

4.2. Получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготавливаемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;

4.3. Заслушивать на своих заседаниях заведующую производством (повара), медицинского работника школы по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;

4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх членов комиссии на момент проверки;

4.5. Менять график проверки, если причина объективна;

4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой общеобразовательной организации, педагогического коллектива, учащихся и родителей.

4.8. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

4.9. Комиссия несет ответственность за объективность оценки организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **5. Организация деятельности комиссии.**

5.1. Состав комиссии и график его работы утверждается приказом директора общеобразовательной организации. Члены Комиссии работают на общественных началах.

5.2. Комиссия избирает председателя;

5.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом и графиком работы комиссии;

5.4. О результатах работы комиссия регулярно информирует администрацию школы и родительский комитет;

5.5. Один раз в полугодие комиссия знакомит с результатами деятельности Совет школы;

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта общеобразовательной организации на общем собрании родителей;

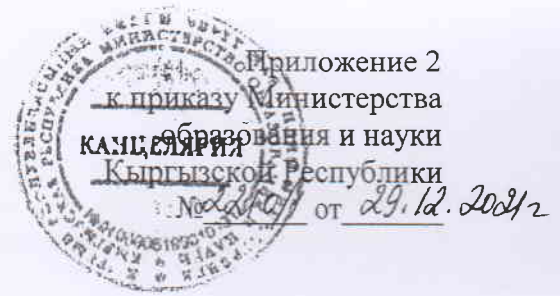
5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 членов комиссии;

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются соответствующим протоколом.

#### **6. Документация комиссии.**

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Журнал протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.



Приложение 2

к приказу Министерства  
образования и науки  
Кыргызской Республики  
№          от 29.12.2022

## Положение о бракеражной комиссии общеобразовательной организации.

В настоящем положении используются следующие понятия:

**Бракераж** — процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

**Бракеражная комиссия** — уполномоченная группа сотрудников.

**Бракеражный журнал** — журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

**Органолептический метод, органолептика** - метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

### 1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Закон Кыргызской Республики «Об образовании»;
- Закон Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Кыргызской Республики»;
- Закон Кыргызской Республики «Об общественном здравоохранении»;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об основных направлениях развития школьного питания в Кыргызской Республики» от 26 декабря 2014 года, №734;
- Постановление Правительства кыргызской республики «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» от 11 апреля 2016 года, №201;
- Постановление Правительства кыргызской республики «Об утверждении Положения об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики» от 22 сентября 2020 года №500.

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, в соответствии с Уставом школы, в целях осуществления контроля за организацией питания учащихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой по соблюдению санитарно-эпидемиологических правил, технологических карт, меню и др. Предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний. Расширение ассортиментного перечня блюд, полноценного питания учащихся.

1.3. Контроль за работой бракеражной комиссий осуществляет директор школы.

1.4. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы создает временную комиссию для решения спорных вопросов.

1.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в четверть) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях педагогического коллектива.

1.6. Руководство общеобразовательной организации обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **2. Управление и структура бракеражной комиссии.**

2.1. Состав и график работы Бракеражной комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации на учебный год, из не менее чем 3-х представителей.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить представители администрации, медицинский работник, сотрудник столовой. (Допускается привлечение представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

## **3. Обязанности бракеражной комиссии.**

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество и объем поступающей продукции и при необходимости составлять акт о несоответствии качества получаемых продуктов питания сертификатам качества, с последующей передачей акта в вышестоящий орган;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;



- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции.

#### **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
- Проверять у поставщиков наличие разрешительных документов на специально оборудованный автомобиль, медицинской книжки водителя-перевозчика, сертификатов соответствия на поставляемую продукцию;
- Проверять пригодность складских помещений;
- Следить за правильностью составления меню;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- Периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- Вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания. При непредвиденных обстоятельствах (отключение электричества, недопоставка продуктов питания, отключение подачи воды и др...) вносить изменения в меню на текущий день, с составлением соответствующего акта.

#### **5. Содержание и формы работы.**

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания не менее 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 60 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано поваром (заведующей производством), ответственным за питание, с указанием фамилии калькулятора.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Данный журнал установленной формы (приложение № 3 к СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» утвержденного ППКР от 11 апреля 2016 года №201) заполняется и скрепляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара (заведующей производством). Дата и время снятия пробы, результаты, подписи членов проводивших бракераж блюда, кулинарного изделия, органолептическое обследование блюда, оценки и степени готовности блюда, оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия. Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

## **6. Бракераж пищи.**

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра и повар столовой (заведующий производством).

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

## **7. Методика органолептической оценки пищи**

7.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

7.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный и др. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

7.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре \_\_\_\_.

7.4 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## **8. Органолептическая оценка первых блюд.**

8.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

8.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

8.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

8.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

8.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

8.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

## **9. Органолептическая оценка вторых блюд.**

9.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

9.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

9.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

9.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

9.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

9.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

9.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## **10. Критерии оценки качества блюд**

10.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;



«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

10.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

10.3. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

10.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.