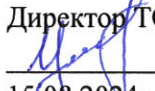


Согласовано:
Директор ТОО «QSFood»

Умурзакова Ж.Б.
15.08.2024г.

Утверждаю:
Директор Quantum STEM School

Аккисев Е.С.
15.08.2024г.



Положение о Бракеражной комиссии ТОО “Quantum STEM School”

1. Общие положения

1.1. Положение о Бракеражной комиссии ТОО “Quantum STEM School” (далее – Положение) регламентирует порядок работы Бракеражной комиссии (далее - Комиссия) ТОО Quantum STEM School (далее - Школа).

1.2. Целью Комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Основными задачами Комиссии являются целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями Санитарных правил “Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования”, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №ҚР ДСМ-76 (далее – Санитарные правила), Приказа Министра здравоохранения РК от 21 декабря 2020 года №ҚР ДСМ-302/2020 “Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования”, Постановления Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года №320 “Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь”, Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года №301-III “О безопасности пищевой продукции” (с изменениями и дополнениями по состоянию на 01.07.2021 г.).

1.5. Согласно Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню составляется диетсестрой в соответствии с утвержденными нормами суточного набора продуктов.

2. Порядок формирования состава и деятельности Комиссии

2.1. Состав и График работы Комиссии утверждаются приказом директора Школы в начале каждого нового учебного года. Срок полномочий Комиссии – один учебный год. Количество членов Комиссии должно быть не более 11 человек (по одному представителю от родителей или иных законных представителей каждой параллели). С целью обеспечения объективности и предотвращения потенциальных конфликтов интересов родители, ранее уже состоявшие в составе Комиссии, временно не могут быть вновь избраны в состав Комиссии. Однако, после истечения срока полномочий Комиссии (одного учебного года) с момента избрания нового состава, родители имеют право подать заявку на повторное включение в состав Комиссии, при этом приоритет будет отдан тем родителям, которые ранее не входили в состав Комиссии. Такая практика способствует повышению независимости и объективности работы Комиссии, а также обеспечивает разнообразие мнений и опыта в решении конфликтных ситуаций.

2.2. Руководит работой Комиссии Председатель Комиссии, избираемый из состава членов Комиссии простым голосованием. В обязательном порядке в состав Комиссии входят: Руководитель Операционного блока и диетсестра.

2.3. Деятельность Комиссии регламентируется пунктами настоящего Положения, утверждаемого решением протокола Педагогического совета, и осуществляется с даты утверждения состава и графика работы Комиссии приказом директора школы.

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания

3.1. Комиссия осуществляет контроль за качеством готовой и сырой продукции, производимый органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража Комиссия должна руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям. Выдачу готовой продукции следует проводить только после снятия пробы, записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и получения разрешения к выдаче. При обнаружении нарушения технологии приготовления пищи Комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся и направить их на обработку или переработку, при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

Комиссия проверяет:

1. условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. наличие контрольного блюда;
4. фактический выход одной порции каждого блюда;
5. наличие суточной пробы;
6. наличие меню, правильность оформления меню, соответствие меню готовой пище;
7. санитарное состояние пищеблока.

4. Требования к журналу учета и проверке качества пищи

4.1. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у диетсестры или у ответственного за организацию горячего питания в Школе. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда и рациона в целом, с учетом таких показателей, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.2. Ежедневно диетсестра или иное ответственное лицо Школы проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал, в соответствии с формой 2 приложения 9 Санитарных Правил. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа, в соответствии с пунктами разделов 5-8 настоящего Положения.

4.3. За качество пищи несут ответственность Председатель Комиссии, диетсестра Школы, ответственный за питание работник школьной столовой, повар-заведующая производством.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

5.2. После определения внешнего вида пищи определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают в кастрюле, для исследования берется небольшое количество блюда, размещаемое на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления, обращают внимание на качество обработки сырья - тщательность очистки овощей и чистый вид используемых продуктов.

6.2. 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, разваренных овощей и других продуктов).

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов. Некачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на поверхности.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, пересола.

6.6. Не разрешаются к подаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, резкой кислотностью, пересолами и т.п.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд дается общая.

7.2. Мясо должно быть мягким, сочным.

7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие посторонних примесей, комков.

7.4. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с вилки или ложки. Биточки, котлеты должны сохранять форму после жарки.

7.5. При оценки овощных гарниров важно обращать внимание на качество очистки овощей и картофеля, внешний вид, цвет, консистенцию блюд. Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При несоответствии рецептуре блюдо необходимо отправить на анализ в лабораторию.

7.6. Консистенцию соусов проверяют, сливая их тонкой струей из ложки в тарелку. У плохо приготовленного соуса будет неприятный горьковатый вкус.

7.7. При определении вкуса и запаха блюда обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида рыбы с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, жареная – приятный, слегка заметный привкус свежего масла, на котором её жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. «Неудовлетворительно» - имеются изменения в технологии приготовления, которые невозможно исправить, блюдо к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы, закрепляется подписями всех членов Комиссии.

8.3. Оценка «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях с участием директора. Работники,

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

8.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций, взятых при отпуске потребителю.

8.5. По итогам работы Комиссии составляется «Акт проверки бракеражной комиссии», информация доводится до сведения родителей в родительских чатах, документ подшивается диетсестрой Школы в соответствующий номенклатуре регистр.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящие Правила не противоречит положениям Устава и других действующих внутренних нормативных документов Школы.

9.2. Положение не имеет ограниченного срока действия. Пункты Положения пересматриваются по мере необходимости.


9.3. При внесении изменений и/или дополнений в пункты Положения указывается дата утверждения обновленной редакции Положения. Новая редакция Положения вступает в силу с даты утверждения, если иное не предусмотрено новой редакцией Положения. После утверждения новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

Согласовано:


**Руководитель коммерческого
блока**


_____ **Лейб К.А./Балмаганбетова З.А.**

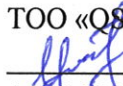
**Координатор
Академического блока**


_____ **Гусева С.А.**

Диетсестра


_____ **Хусаннова Б.Т.**

Келісілді:

ТОО «Q8Food» директоры
 Умурзакова Ж.Б.
15.08.2024 ж..

Бекіткен:

Quantum STEM School директоры
 Аккисев Е.С.
15.08.2024 ж.



**«Quantum STEM School» ЖШС
бракераж комиссиясы туралы ереже**

1. Жалпы ережелер

1.1. «Quantum STEM School» ЖШС бракераж комиссиясы туралы ереже (бұдан әрі - Ереже) Quantum STEM School ЖШС (бұдан әрі - мектеп) бракераж комиссиясының (бұдан әрі - Комиссия) жұмыс тәртібін регламенттейді.

1.2. Комиссияның мақсаты – білім алушылардың тамақтануын дұрыс ұйымдастыруды, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын және тағамды дайындау мен тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын бақылауды жүзеге асыру.

1.3. Комиссияның негізгі міндеттері – өсіп келе жатқан ағзаның физиологиялық қажеттіліктеріне жауап беретін дұрыс, теңдестірілген тамақтануды ұйымдастыру, балалар ағзасының әртүрлі жағымсыз әсерлерге төзімділігін арттыру бойынша мақсатты, үздіксіз жұмыс істеу.

1.4. Комиссия өз қызметінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарын басшылыққа алады (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар), "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы" ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы, "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оларды беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 Қаулысы"Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі №301-III Қазақстан Республикасының Заңы (01.07.2021 ж. жағдай бойынша өзгерістер мен толықтырулар енгізілген).

1.5. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығына сәйкес перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) екі апталық мезірді диета маманы тәуліктік өнімдер жиынтығының бекітілген нормаларына сәйкес жасайды.

2. Комиссия құрамы мен қызметін қалыптастыру тәртібі

2.1. Комиссияның құрамы мен жұмыс кестесі әр жаңа оқу жылының басында мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі. Комиссияның өкілеттік мерзімі - бір оқу жылы. Комиссия мүшелерінің саны 11 адамнан аспауға тиіс (әрбір параллельдің ата-анасынан немесе өзге де заңды өкілдерінен бір өкілден). Объективтілікті қамтамасыз ету және ықтимал мүдделер қақтығысын болдырмау мақсатында бұрын комиссия құрамында болған ата-аналар уақытша комиссия құрамына қайта сайлана алмайды. Алайда жаңа құрам сайланған сәттен бастап Комиссияның өкілеттік мерзімі (бір оқу жылы) өткеннен кейін ата-аналардың комиссия құрамына қайта енгізуге өтінім беруге құқығы бар, бұл ретте бұрын Комиссия құрамына кірмеген ата-аналарға басымдық берілетін болады. Мұндай тәжірибе комиссия жұмысының тәуелсіздігі мен объективтілігін арттыруға ықпал

етеді, сондай-ақ жанжалды жағдайларды шешуде әртүрлі пікірлер мен тәжірибелерді қамтамасыз етеді.

2.2. Комиссияның жұмысына комиссия мүшелерінің құрамынан қарапайым дауыс беру арқылы сайланатын комиссия төрағасы басшылық етеді. Комиссияның құрамына міндетті түрде мыналар кіреді: операциялық блоктың басшысы және диеталық медбике.

2.3. Комиссияның қызметі Педагогикалық кеңес хаттамасының шешімімен бекітілетін осы Ереженің тармақтарымен регламенттеледі және мектеп директорының бұйрығымен комиссия құрамы мен жұмыс кестесі бекітілген күннен бастап жүзеге асырылады.

3. Тамақтанудың ұйымдастырылуы мен сапасын бақылау жөніндегі комиссияның қызметтері

3.1. Комиссия органолептикалық әдіспен өндірілетін дайын және шикі өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асырады. Азық-түлікті бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияның демалысы басталғанға дейін жүргізіледі. Бракеражды өткізу кезінде Комиссия жартылай фабрикаттарға, дайын тағамдарға және аспаздық бұйымдарға қойылатын талаптарды басшылыққа алуы тиіс. Дайын өнімді беру сынама алынғаннан кейін, дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін бракераж журналына жазып, беруге рұқсат алғаннан кейін ғана жүргізілуі тиіс. Тамақ дайындау технологиясының бұзылуы анықталған кезде Комиссия студенттерге ыдыс - аяқ беруге тыйым салуға және оларды өңдеуге немесе өңдеуге, қажет болған жағдайда санитарлық-тамақ зертханасына зерттеуге жіберуге міндетті.

Комиссия мыналарды тексереді:

1. шикі өнімдерді сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімі;
2. пісіру кезінде тағамды дұрыс қою;
3. бақылау тағамының болуы;
4. әр тағамның бір порциясының нақты шығымы;
5. тәуліктік сынаманың болуы;
6. мазірдің болуы, мазірдің дұрыс безендірілуі, мазірдің дайын тағамға сәйкестігі;
7. ас блогының санитарлық жағдайы.

4. Азық-түлік сапасын есепке алу және тексеру журналына қойылатын талаптар

4.1. Бракераж журналы нөмірленіп, тігіліп, мөрмен бекітілуі керек. Бракераж журналы диета маманында немесе мектепте ыстық тамақты ұйымдастыруға жауапты адамда сақталады. Бракераж журналында сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т. б. сияқты көрсеткіштерді ескере отырып, әр тағамның және жалпы диетаның сынамасының нәтижелері атап өтіледі.

4.2. Күн сайын диетист немесе мектептің өзге де жауапты тұлғасы Санитариялық қағидалардың 9-қосымшасының 2-нысанына сәйкес бракераж журналына жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді. Тамақты органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар осы Ереженің 5-8-бөлімдерінің тармақтарына сәйкес осы талдауды жүргізу әдістемесімен танысуға тиіс.

4.3. Тағамның сапасына комиссия төрағасы, мектептің диеталық медбикесі, мектеп асханасының қызметкері, аспазшы-өндіріс меңгерушісі жауап береді.

5. Тамақты органолептикалық бағалау әдісі

5.1. Органолептикалық бағалау тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден басталады. Тексеру арқылы тағамның сыртқы түрі, оның түсі анықталады.

5.2. Тағамның сыртқы түрі анықталғаннан кейін тағамның иісі анықталады. Иіс жасырын тыныс алу арқылы анықталады. Иісті белгілеу үшін эпителий қолданылады: таза, балғын, хош иісті, ащы, сүт қышқылы, шірік, жемшөп, батпақты, сазды. Ерекше иіс: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, ваниль және т. б.

5.3. Тағамның дәмі, иісі сияқты, оған тән температурада орнатылуы керек.

5.4. Сынаманы алу кезінде кейбір сақтық ережелерін сақтау қажет: шикі өнімдерден тек шикі түрінде қолданылатындар ғана сыналады, жағымсыз иіс түрінде ыдырау белгілері анықталған жағдайда, сондай-ақ бұл өнім тамақтан уланудың себебі болды деп күдіктенген жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді.

6. Бірінші тағамдарды органолептикалық бағалау

6.1. Органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам кастрюльде мұқият араластырылады, зерттеу үшін табаққа салынған тағамның аз мөлшері алынады. Тағамның сыртқы түрі мен түсі, оны дайындау технологиясының сақталуын бағалайды, шикізатты өңдеу сапасына, көкөністерді мұқият тазарту және қолданылатын өнімдерге назар аударылады.

6.2. Сорпалар мен борщтардың пайда болуын бағалау кезінде көкөністер мен басқа компоненттерді кесу формасы, оны пісіру процесінде сақтау тексеріледі (мыжылған, пішінін жоғалтқан, қайнатылған көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).

6.3. Органолептикалық бағалау кезінде сорпалар мен сорпалардың мөлдірлігіне назар аударылады. Сапасыз ет пен балық бұлтты сорпалар береді, май тамшылары жұқа көрініске ие және бетінде майлы кәріптас қабықшаларын түзбейді.

6.4. Пюре сорпаларын тексергенде, сынама қасықтан табаққа жұқа ағынмен құйылады, қалыңдығын, біркелкілігін, пюресі жоқ бөлшектердің болуын атап өтеді. Пюре сорпасы бүкіл масса бойынша біркелкі болуы керек, бетінде сұйықтық қабыршақтанбайды.

6.5. Дәмі мен иісін анықтау кезінде тағамның өзіне тән дәмі бар-жоғын, бөгде дәм мен иістің жоқтығын, жаңа дайындалған тағамға тән емес қышқылдықтың, тұзданудың болуын ескереді.

6.6. Шикі және күйдірілген ұн дәмі бар, пісірілмеген немесе қорытылған өнімдері бар, өткір қышқылдығы, тұздалған және т. б. бар тағамдарды беруге рұқсат етілмейді.

7. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау

7.1. Гарнир мен тұздықпен бірге берілетін тағамдарда барлық құрамдас бөліктер бөлек бағаланады. Тұздықты бағалау жалпы берілген.

7.2. Ет жұмсақ, шырынды болуы керек.

7.3. Егер жарма, ұн немесе көкөніс гарнирлері болса, олардың консистенциясы да тексеріледі. Ұнтақталған дәндерде ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны табаққа жұқа қабатқа жайып, бөгде қоспалардың, кесектердің болуын тексеріңіз.

7.4. Макарон жұмсақ болуы керек және бір-бірінен желімделмей, шанышқыға немесе қасыққа ілінбей оңай бөлінуі керек. Қуырғаннан кейін биточки, котлеттер пішінін сақтауы керек.

7.5. Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картопты тазарту сапасына, тағамдардың сыртқы түріне, түсіне, консистенциясына назар аудару керек. Егер картоп пюресі сұйылтылған болса және көкшіл реңкке ие болса, сіз бастапқы картоптың сапасы, бетбелгісі және шығуы туралы сұрап, формулада сүт пен майдың болуына назар аударуыңыз керек. Егер рецепт сәйкес келмесе, тағамды зертханаға талдау үшін жіберу керек.

7.6. Тұздықтардың консистенциясы оларды қасықтан табаққа жұқа ағынмен ағызу арқылы тексеріледі. Нашар дайындалған тұздықтың жағымсыз ащы дәмі болады.

7.7. Тағамның дәмі мен иісін анықтаған кезде олар ерекше иістердің болуына назар аударады. Бұл әсіресе балық үшін өте маңызды. Пісірілген балық көкөністер мен дәмдеуіштердің жақсы дәмі бар балықтың осы түріне тән дәмге ие болуы керек, қуырылған – қуырылған жаңа Майдың жағымды, сәл байқалатын дәмі. Балық жұмсақ, шырынды, кесілген пішінді сақтайтын болуы керек.

8. Тағамдардың сапасын бағалау критерийлері

8.1. "Қанағаттанарлық" - технологияға сәйкес дайындалған тағам. "Қанағаттанарлықсыз" - пісіру технологиясында түзетуге болмайтын өзгерістер бар тамақ. Бұл тағам ешкімге берілмейді, ыдысты ауыстыру қажет.

8.2. Тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын бағалау белгіленген нысандағы бракераж журналына енгізіледі, комиссияның барлық мүшелерінің қолдарымен бекітіледі.

8.3. Комиссия немесе басқа тексерушілер берген "қанағаттанарлық" немесе "қанағаттанарлықсыз" бағалау директордың қатысуымен өткен кеңестерде талқыланады. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді қанағаттанарлықсыз дайындауға кінәлі қызметкерлер тәртіптік және материалдық жауапкершілікке тартылады.

8.4. Жекелей жүретін дайын аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттардың салмағының дұрыстығын анықтау үшін бір мезгілде тұтынушыға жіберілген кезде алынған 5-10 порция өлшенеді.

8.5. Комиссия жұмысының қорытындысы бойынша "Бракераждық комиссияны тексеру актісі" жасалады, ақпарат ата-аналар чаттарында ата-аналардың назарына жеткізіледі, құжатты мектептің диетестрі тиісті номенклатураға тіркелімге тігеді.

9. Қорытынды ережелер


9.1. Осы Ереже Жарғының және мектептің басқа да қолданыстағы ішкі нормативтік құжаттарының ережелеріне қайшы келмейді.

9.2. Ереженің жарамдылық мерзімі шектеулі емес. Ереженің тармақтары қажеттілігіне қарай қайта қаралады.


9.3. Ереженің тармақтарына өзгерістер және/немесе толықтырулар енгізілген кезде Ереженің жаңартылған редакциясын бекіту күні көрсетіледі. Ереженің жаңа редакциясы, егер Ереженің жаңа редакциясында өзгеше көзделмесе, бекітілген күннен бастап күшіне енеді. Ереженің жаңа редакциясы бекітілгеннен кейін алдыңғы редакция күшін жоғалтады.

Келісілді:


Коммерциялық блок жетекшісі

 _____ Лейб К.А./Балмаганбетова З.А.

Академиялық блок жетекшісі

 _____ Гусева С.А.

Диета маманы

 _____ Хусайнова Б.Т.