



Күләш Байсейітова атындағы
ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР
УНИВЕРСИТЕТІ

**Бракераж
комиссиясының
жұмысы туралы
ЕРЕЖЕ**

 ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	1 бет

МАЗМҰНЫ

1	Жалпы ережелер	2
2	Комиссияның құрамы мен функциялары	3
3	Комиссия жұмысының тәртібі	4
4	Комиссия құжаттамасы	5
5	Дайын тағамдардың сапасын бағалау әдістемесі мен критерийлері	5
6	Комиссия құқықтары	8
7	Төтенше жағдайлар туындаған кездегі іс-қимыл алгоритмі (жаппай улану)	8
8	Қорытынды ережелер	9

 ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	2 бет

1 ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

1.1 Осы Бракераж комиссиясының жұмысы туралы ереже (бұдан әрі - Ереже) Қазақстан Республикасы Мәдениет және ақпарат министрлігінің «Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» Республикалық мемлекеттік мекемесінің (бұдан әрі - Университет) бракераж комиссиясының құзыретін, функцияларын, міндеттерін, қалыптастыру және жұмыс істеу тәртібін айқындайды.

1.2 Ереже төмендегі құжаттарға сәйкес әзірленді:

- «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі №360-VI Кодексімен;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларымен;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларымен;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302 бұйрығымен бекітілген Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарымен;
- Қазақстан Республикасының Білім және ғылым Министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығымен бекітілген мемлекеттік орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және оқитын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларында.

1.3 Бракераж комиссиясы (бұдан әрі – Комиссия) Университеттің дарынды балаларға арналған мамандандырылған мектеп-интернатында (бұдан әрі-мектеп және интернат) тамақ дайындау және тарату кезінде балалардың тамақтануын ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын және санитариялық – гигиеналық талаптардың сақталуын бақылауды жүзеге асыру мақсатында құрылады және әрекет етеді.

1.4 Осы Ережеде мынадай ұғымдар мен анықтамалар пайдаланылады:

Бракераж - органолептикалық көрсеткіштер бойынша тамақ өнімдері мен дайын тағамдардың сапасын бағалау;

Тәуліктік сынама - санитариялық-эпидемиологиялық нормаларға сәйкес

 КАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	3 бет

дайын өнімді дайындау және өткізу кезінде талаптардың сақталуын бақылау мақсатында тәуліктік сынаманы мәзірге сәйкес толық көлемде іріктеп алу және сақтау қажет;

Медициналық кітапша - халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін, жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар міндетті медициналық қарап-тексерулердің нәтижелері енгізілетін дербес құжат.

2 КОМИССИЯНЫҢ ҚҰРАМЫ МЕН ФУНКЦИЯЛАРЫ

2.1 Комиссияның құрамы мен оның өкілеттік мерзімдері ректордың немесе ол уәкілеттік берген тұлғаның бұйрығымен бекітіледі.

2.2 Комиссия құрамына университеттің әкімшілік-басқару персоналының өкілдері, Университеттің медицина қызметкері, асхана өндірісінің меңгерушісі, кемінде 3 (үш) адамнан тұратын ата-аналар жұртшылығының өкілдері кіреді.

2.3 Комиссия мүшелерінің саны кемінде 7 (жеті) адам болуы тиі

2.4 Бақылау жүргізу кезінде комиссияның жекелеген мүшелерінің болмауы оның қызметіне кедергі болып табылмайды.

2.5 Комиссияның барлық мүшелерінің жеке медициналық кітапшасы болуы, медициналық көрсетілімдер бойынша шектеулері болмауы, тағамдардың сапасын бағалау критерийлерін білуі тиіс.

2.6 Комиссия келесі функцияларды орындайды:

1) азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған қойма және басқа да ұй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;

2) күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалайды;

3) ас блогындағы жұмыстың ұйымдастырылуын бақылайды;

4) тәуліктік сынаманың болуын бақылайды;

5) ыдыста таңбалаудың болуын бақылайды;

6) тамақ өнімдерін сақтау қағидаларының сақталуын тексереді;

7) тамақ өнімдерін өткізу мерзімдері мен тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;

8) тағамның негізгі тағамдық заттардағы білім алушылардың физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;

9) жеке гигиена қағидаларының және ас блогы қызметкерлерінің тиісті сыртқы түрінің сақталуын қадағалайды;

10) негізгі өнімдерді төсеу кезінде мезгіл-мезгіл қатысады, тағамдардың шығуын тексереді;

11) дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын және т. б. анықтайды;

12) дайындалған тамақ көлемінің бір реттік бөлік көлеміне және білім алушылардың санына сәйкестігін тексереді.

2.7 Комиссия мүшелері өз функцияларын медициналық арнайы киімде

 ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	4 бет

жүзеге асыруы тиіс

3 КОМИССИЯНЫҢ ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

3.1 Күн сайын, дайын тағамды тарату басталғанға дейін медицина қызметкері немесе Комиссия мүшесі тағамдардың органолептикалық көрсеткіштері мен сапасын бағалауды (бракераждық сынаманы) жүзеге асырады.

3.2 Сынама алынғанға дейін медицина қызметкері немесе Комиссия мүшесі белгіленген тәртіппен бекітілген мәзірмен танысады, онда күн, тамақ қабылдайтын адамдардың саны, тағамның толық атауы, порциялардың шығымы қойылуы тиіс.

3.3 Технологиялық процестің сақталуын бақылау мақсатында дайындалған тағамдардың әрбір партиясынан тәуліктік сынама алынады. Аспаз өнімді дайындағаннан кейін бірден өнім дайындалған ыдыстан таза қолмен, таза қасықпен қайнатылған қақпағы бар таза шыны ыдысқа алады және тоңазытқыштың арнайы бөлінген орнында +2°C-тан +6°C-қа дейін сақтайды. Күнделікті сынама келесі күнге дайындалған тағамға – таңғы асқа, түскі асқа, түстен кейінгі және кешкі асқа ауыстырылғанға дейін кемінде 24 (жиырма төрт) сағат сақталады. Тәуліктік сынамаларды іріктеудің дұрыстығын және сақтау шарттарын бақылауды медицина қызметкері немесе Комиссия мүшесі жүзеге асырады.

3.4 Бракераж дайындаушының (аспаздың, кондитердің) қатысуымен жүргізіледі.

3.5 Медицина қызметкері немесе Комиссия мүшесі технологиялық процестің дұрыстығын бағалайды, ыдыс-аяқ пен бұйымдарды сақтау шарттарын, оларды беру (босату) температурасын таратуда тексереді, жекелеген бұйымдардың нақты салмағын айқындайды, тағамдардың дәмін жақсарту туралы ұсыныстар енгізеді.

3.6 Бракераж сынамасы жалпы табадан жасалуы мүмкін, араластырылады және аз мөлшерде табакқа салынады. Пісіру технологиясының сақталуын бағалауға болатын тағамдардың сыртқы түрі мен түсі атап өтіледі.

3.7 Бракераж әлсіз иісі мен дәмі бар тағамдардан басталады (сорпалар және т.б.), содан кейін дәмі мен иісі айқынырақ болатын тағамдар дәмін татады, тәтті тағамдардан ең соңғы кезекте дәм татады.

3.8 Бракераж нәтижесі дайын тағамның сапасын бақылауға арналған «Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналында» (бұдан әрі – бракераж журналы) тіркеледі.

3.9 Тамақ дайындау технологиясы бұзылса немесе тағам дайын болмаса, анықталған аспаздық кемшіліктер түзетілмейінше берілмейді.

3.10 Медицина қызметкері немесе Комиссия мүшесі екінші тағамдардың 5-10 порциясын өлшеу арқылы бір порцияның нақты шығымдылығын

 ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	5 бет

анықтайды. Бөлшектелген бұйымдардың салмағы тиісті орташа салмақтан кем болмауы тиіс (шығу нормасынан $\pm 3\%$ ауытқуға жол беріледі).

3.11 Азық-түлікті немесе тағамды жеке қаптамада пайдаланған кезде сынама алу үшін бір қаптама бірлігі таңдалады.

3.12 Комиссия әр апта сайын:

- пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасын бақылауды жүзеге асырады (тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың көшірмелері жеке папкада сақталады);
- мәзірдің дұрыс жасалуын бақылауды жүзеге асырады;
- ас блогы қызметкерлерінің және/немесе қызмет көрсетушінің алдын ала ескертуінсіз тамақтану сапасына мониторинг актісін ресімдей отырып, тамақтану сапасын тексеруді жүзеге асырады.

3.13 Комиссия жұмысының қорытындылары тоқсан сайын ақпарат түрінде ресімделеді, содан кейін оларды педагогикалық кеңесте қарайды және Университеттің интернет-ресурсында орналастырады.

3.14 Әр жылдың қаңтар, мамыр айларында комиссия қызметінің қорытындылары жалпы ата-аналар жиналысында қаралады.

4 КОМИССИЯ ҚҰЖАТТАМАСЫ

4.1 Бракераж сынамасының нәтижелері белгіленген үлгідегі бракераж журналына енгізіледі (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларының 5-қосымшасының 2-кестесі).

4.2 Бракераж журналында – «Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы», бракеражды алу уақыты, органолептикалық бағалау нәтижелері, тағамды сатуға дайындық дәрежесі және рұқсаты көрсетіледі.

4.3 Комиссия белгілеген ескертулер мен тәртіп бұзушылықтар бракераж журналына енгізіледі.

4.4 Бракераж журналы нөмірленуі, тігілуі және мөрмен бекітілуі тиіс.

4.5 Бракераж журналы ас блогында сақталады.

4.6 Тағамның сапасы үшін өндіріс меңгерушісі жауап береді.

5 ДАЙЫН ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫН БАҒАЛАУ ӘДІСТЕМЕСІ МЕН КРИТЕРИЙЛЕРІ

5.1 Тағамды органолептикалық бағалау әдісі тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден басталады. Тексеру күндізгі жарықта жақсы жасалады. Тексеру

 ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	6 бет

арқылы тағамның сыртқы түрі анықталады.

5.2 Содан кейін тағамның иісі анықталады. Иіс жасырын тыныс алу арқылы анықталады.

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 таралу белгілері анықталған жағдайда, сондай-ақ бұл өнім тамақтан уланудың себебі болды деген күдік болған жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді.

5.5 Бірінші тағамдарды органолептикалық бағалау

5.5.1 Органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандықта мұқият араластырылып, табаққа аз мөлшерде алынады. Шикізатты өңдеу сапасына назар аудару керек: көкөністерді мұқият тазарту, сыртқы қоспалар мен ластанудың болуы.

5.5.2 Борщ пен сорпаның сыртқы түрін бағалау кезінде көкөністер мен компоненттерді кесу формасы, пісіру процесінде олардың сақталуы тексеріледі (пішінін жоғалтқан және қатты қайнатылған көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).

5.5.3 Органолептикалық бағалау кезінде сорпалардың, әсіресе ет пен балықтан жасалған сорпалардың мөлдірлігіне назар аударылады. Сапасыз ет пен балық бұлыңғыр сорпалар береді, май тамшылары ұсақ дисперсті көрініске ие және бетінде майлы жылтыр қабықшаларын түзбейді.

5.5.4 Пюре тәрізді сорпаларды тексеру кезінде сынаманы қасықтан табаққа жұқа ағынмен ағызып, қалыңдығын, қоймалжыңдығының біркелкілігін, пюресі жоқ бөлшектердің болуын атап өтеді.

5.5.5 Дәмі мен иісін анықтау кезінде тағамның өзіне тән дәмі бар-жоғын, бөгде дәм мен иістің жоқтығын, жаңадан дайындалған тағамға тән емес қышқылдықтың, тұзсыздықтың, тұзданудың болмауын ескеріңіз.

5.5.6 Шикі немесе күйдірілген ұн дәмі бар, аз пісірілген немесе қатты қорытылған тағамдарға рұқсат етілмейді.

5.6 Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау

5.6.1 Гарнир мен тұздығы бар тағамдарда барлық құрамдас бөліктер бөлек бағаланады. Тұздық тағамдарының (гуляш, бұқтырылған тағамдар) бағасы тұтастай беріледі.

5.6.2 Құс еті жұмсақ, балғын және сүйектен оңай бөлінуі керек.

5.6.3 Ірі, ұн немесе көкөніс гарнирлері болған кезде олардың қоймалжыңдығы да тексеріледі. Ұнтақталған дәндерде жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны табаққа жұқа қабатқа жайып, ондағы бұзылмаған дәндердің, бөгде қоспалардың, түйірленудің болуын тексеріңіз. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде оны ас мәзірінде жоспарланғандай

 ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	7 бет

салыстырады, бұл салымсыздықты анықтауға мүмкіндік береді.

5.6.4 Макарон, егер олар дұрыс дәнекерленген болса, жұмсақ болуы керек және бір-бірінен оңай бөлініп, шанышқының немесе қасықтың қабырғасына ілінбеуі керек. Дәнді дақылдар мен котлеттер қуырылғаннан кейін пішінін сақтауы керек.

5.6.5 Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картопты тазарту сапасына, тағамдардың қоймалжыңдығына, олардың сыртқы түріне, түсіне назар аударыңыз. Сонымен, егер картоп пюресі сұйылтылған болса және көкшіл реңкке ие болса, сіз бастапқы картоптың сапасы, қалдық пайызы, бетбелгі және шығу туралы сұрап, формулада сүт пен майдың болуына назар аударуыңыз керек. Егер рецептураның сәйкес келмеуіне күдік болса, тағам зертханаға талдауға жіберіледі.

5.6.6 Тұздықтардың қоймалжыңдығы қасықтан табаққа жұқа ағынмен ағызу арқылы анықталады. Егер тұздықтардың құрамына пассивті тамырлар, пияз кірсе, олар бөлініп, құрамы, кесу формасы, консистенциясы тексеріледі. Тұздықтың түсіне назар аударуды ұмытпаңыз. Егер оған қызанақ пен май немесе қаймақ кірсе, онда тұздық жағымды кәріптас түсті болуы керек. Нашар дайындалған тұздықтың ащы-жағымсыз дәмі бар. Мұндай тұздықпен құйылған тағам тәбетті тудырмайды, тағамның дәмдік қасиеттерін төмендетеді, сондықтан оны сіңіреді.

5.6.7 Тағамдардың дәмі мен иісін анықтау кезінде ерекше иістердің болуына назар аударыңыз. Бұл әсіресе қоршаған ортадан бөгде иістерді оңай алатын балық үшін өте маңызды. Пісірілген балық көкөністер мен дәмдеуіштердің жақсы айқын дәмі бар оның түріне тән дәмге ие болуы керек, ал қуырылған балықта аздап қуырылған жаңа майдың жағымды иісі байқалатын болуы керек. Ол жұмсақ, балғын, ұсақталмайтын және кесілген пішінді сақтайтын болуы керек.

5.7 Тағамдардың сапасын бағалау критерийлері

- «өте жақсы» - тағам технологияға сәйкес дайындалады;
- «жақсы» - тағам дайындау технологиясындағы дәмнің өзгеруіне әкеліп соқтырған және оны түзетуге болатын шамалы өзгерістер;
- «қанағаттанарлық» - пісіру технологиясының өзгеруі дәмнің өзгеруіне әкелді, оны түзетуге болады;
- «қанағаттанарлықсыз» - тағамды дайындау технологиясындағы өзгерістерді түзету мүмкін емес. Таратуға жол берілмейді, ыдысты ауыстыру қажет.

5.8 Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын бағалау бракераж журналына енгізіледі, Комиссия құрамының қол қоюымен ресімделеді.

5.9 Комиссия немесе басқа тексеруші тұлғалар берген бағалау кеңестерде талқыланады. Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерді қанағаттанарлықсыз дайындауға кінәлі адамдар материалдық және басқа да жауапкершілікке

 КАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	8 бет

тартылады.

6 КОМИССИЯ ҚҰҚЫҚТАРЫ

6.1 Комиссия құрамы кез келген құрамда мектептің және интернаттың қоймалық, өндірістік, қосалқы үй-жайларында, асхана залдарында және басқа да орындарында басқа технологиялық процестерді алу, босату, жібіту, төсеу, дайындау, тарату, пайдалану, кәдеге жарату, жинау және орындаудың барлық технологиялық циклі кезінде болуға құқылы.

6.2 Тексеру нәтижелері бойынша комиссия өнім беруді тоқтата тұруға құқылы.

6.3 Комиссия жеке медициналық кітапшалары жоқ, сондай-ақ іріңді тері аурулары бар, іріңді кесіктері, күйіктері бар, жұқпалы аурулары бар науқастарды тиісті медициналық тексеру және дәрігердің қорытындысы жүргізілгенге дейін мектеп пен интернат асханасының қызметкерлерін жұмысқа жібермеуге құқылы.

6.4 Университет басшылығының қарауына мектеп пен интернаттың асханасында тамақтану сапасын жақсарту және қызмет көрсету мәдениетін арттыру бойынша ұсыныстар енгізу.

7 ТӨТЕНШЕ ЖАҒДАЙЛАР ТУЫНДАҒАН КЕЗДЕГІ ІС-ҚИМЫЛ АЛГОРИТМІ (ЖАППАЙ УЛАНУ)

7.1 Зардап шеккендерге медициналық көмек көрсеткен және жаппай улануды анықтаған немесе күдіктенген медицина қызметкері:

- күдікті тағамның қалдықтарын тұтынудан алып тастау және осы өнімдерді одан әрі сатуға дереу тыйым салу;
- медициналық қызмет бөлімінің басшысы, әкімшілік-шаруашылық жұмыс жөніндегі проректор, ректорды хабардар ету;
- қалалық санитарлық-эпидемиологиялық қызметке дереу хабарлау;
- күдікті тағамның үлгілерін (тәуліктік сынама) алып, санитарлық-эпидемиологиялық станцияның зертханасына зерттеуге жіберу.

7.2 Санитарлық-эпидемиологиялық қызмет тамақтан улануды дереу тергеп-тексереді және ауруларды жою бойынша қажетті жедел шараларды ұйымдастыруға қатысады (азық-түлік блогын, қызметкерлерді, құрал-саймандарды, ас мәзірін (кемінде 2-3 күн бұрын), өнімдерді, суды, дезинфекцияны, адамның беті-қолын, киімдерді және т.б. шайындыларды тексеру).

7.3 Санитарлық-эпидемиологиялық тексеру аяқталғаннан кейін санитарлық дәрігер жиналған тергеу материалдарын баяндайтын және аурудың сипаты мен себебі туралы қорытынды акт жасайды.

 ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ ӨНЕР УНИВЕРСИТЕТІ	«Күләш Байсейітова атындағы Қазақ ұлттық өнер университеті» РММ	2-нұсқа: 22.05.2025
	БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ	9 бет

7.4 Тамақтан улануды тудырған өнімді өндіруге немесе сатуға кінәлі адамдар жауапкершілікке тартылады.

8 ҚОРЫТЫНДЫ ЕРЕЖЕЛЕР

8.1 Осы Ереженің тармақтарын бұзғаны үшін Университет қызметкерлері мен комиссия құрамы жеке жауапкершілікте болады.

8.2 Бекітілген ережеге сай өзгерістер енгізуді ереже әзірлеуші жаңа құжатты дайындау кезінде, оны белгіленген тәртіппен келісу және бекіту арқылы жүзеге асырады.

8.3 Осы Ереже Университеттің Ғылыми кеңесінің шешімі шыққан күннен бастап күшіне енеді.

8.4 Ережені қайта қарау тек қажеттілікке байланысты, бірақ кемінде үш жылда бір рет жүзеге асырылады.

