



басқармасының
бойынша білім бөлімі

Л.Н. Толстой атындағы
№ 4 мектеп - гимназиясы
Б. Мамарова
01 қаңтар 2017 жыл

**«Ақмола облысы білім басқармасының
Степногорск қаласы бойынша білім бөлімі
Степногорск қаласының Л.Н. Толстой атындағы № 4 мектеп - гимназиясы»
КММ-нің
бракераж комиссиясының жұмысы туралы ережесі**

1. Жалпы ережелер

1.1 Осы Ереже мектепте тамақ дайындау сапасын бақылауды күшейту мақсатында әзірленді. Бракераж комиссиясы білім беру мекемесі басшысының бұйрығымен құрылады, оқу жылы кезеңіне әрекет етеді. Бракераж комиссиясын тағайындау-филиал асханасының жұмысына тұрақты бақылауды қамтамасыз ету.

Бракераж комиссиясы өз қызметінде Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 бұйрығымен бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі - қағидалар), Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 бұйрығымен бекітілген "коғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарын, рецептуралар жинағын, технологиялық карталарды және осы Ережені басшылыққа алады.

Бракераж комиссиясының құрамына басшының тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, мектептің медицина қызметкері әлеуметтік педагог, асхана әкімшісі, камкоршылық кеңесінің төрағасы (санитариялық киімі, медициналық кітапшасы, тағам сапасын бағалау критерийлерін білуі және медициналық көрсеткіштері бойынша шектеулері жоқ болған кезде) кіреді. Бракераж комиссиясы мүшелерінің саны кемінде төрт адам болуға тиіс.

1.2 бракераж комиссиясы органолептикалық әдіспен жүзеге асырылатын дайын және шикі өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асырады.

Тамақ бракеражы әрбір жаңадан дайындалған партияны босату басталғанға дейін жүргізіледі. Бракераж жүргізу кезінде комиссия жартылай фабрикаттарға, дайын тағамдар мен аспаздық өнімдерге қойылатын талаптарды басшылыққа ашуы тиіс.

Дайын өнімді беруді сынама алынғаннан және бракераж журналына дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін жазғаннан және оларды беруге рұқсат етілгеннен кейін ғана жүргізген жөн.

Тамақ дайындау технологиясы бұзылған жағдайда комиссия оқушыларға тамақ беруге тыйым салуға және оларды өңдеуге немесе қайта өңдеуге, ал қажет болған жағдайда - санитариялық – тамақ зертханасына зерттеуге жіберуге міндетті.

1.3 тамақ сапасын есепке алу журналына қойылатын талаптар

Бракераж журналы нөмірленуі, тігілуі және мөрмен бекітілуі тиіс. Бракераж журналы медицина қызметкерінде немесе мектепте ыстық тамақты ұйымдастыруға жауапты адамда сақталады. Бракераж журналында сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шыршындылығы және т. б. сияқты көрсеткіштерге назар аударып, әр тағам мен диетаның үлгілері жазылады.

Тағамға органолептикалық бағалау жүргізген адамдар осы талдауды жүргізу әдістемесімен таныстырылуы тиіс. Тамақ сапасына бракераж комиссиясының төрағасы, тамақтануға жауапты медицина қызметкері, асхана аспазшысы жауапты болады.

1.4 комиссияның өкілеттіктері

Мектептің бракераж комиссиясы:

- Тамақ өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады;
- Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары мен басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;
- Мәзірдің дұрыс жасалуын күнделікті бақылау;
- Ас блогындағы жұмыстың ұйымдастырылуын бақылайды;
- Азық-түлік өнімдерін сату мерзімдерін және дайындалған тағам сапасын бақылауды жүзеге асырады;
- негізгі тағамдық заттардағы балалардың физиологиялық қажеттіліктеріне тағамның сәйкестігін тексереді;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды;
- Негізгі өнімдерді қою кезінде мезгіл-мезгіл қатысады, ыдыс-аяқтың шығуын тексереді;
- Дайын өнімге органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шыршындылығын және т. б. анықтайды;
- Дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

2. Тамақты органолептикалық бағалауды тексеру.

2.1 органолептикалық бағалауды тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден бастайды. Тексеру тағамның сыртқы түрін және оның түсін анықтайды.

2.2 содан кейін тағамның иісін анықтайды. Иіс жасырын тыныс алу арқылы анықталады. Иісті белгілеу үшін әңгіреттер қолданылады: таза, балғын, хош иісті, ащы, сүт қышқылы, шірік, Жем, Жібек. Ерекше иіс: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, вапиль және т. б.

2.3 тағамның дәмі, иісі сияқты, оған тән температурада орнатылуы керек.

2.4. Сынаманы алу кезінде кейбір сақтық ережелерін орындау қажет: пікі өнімдерден тек пікі түрінде қолданылатындар ғана сыналады; жағымсыз иіс түрінде ыдырау белгілері анықталған жағдайда, сондай-ақ осы өнім тамақтан уланудың себебі болды деген күдік болған жағдайда дәмдік сынама жүргізілмейді.

3. Бірінші курстарды органолептикалық бағалау.

3.1 органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандықта Мұқият араластырылып, табаққа аз мөлшерде алынады. Тағамның сыртқы түрі мен түсі атап

отіледі, оған сәйкес оны дайындау технологиясының сақталуын бағалауға болады. Шикізатты ондеу сапасына назар аудару керек: көкөністерді мұқият тазарту және ластану.

3.2 сорпа мен борштың сыртқы түрін бағалау кезінде көкөністерді және басқа компоненттерді кесу пішінін, оны пісіру процесінде сақталуын тексереді (мыжылған, пішінін жоғалтқан және қатты қайнатылған көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).

3.3 органолептикалық бағалау кезінде сорпалар мен сорпалардың ашықтығына назар аударыңыз. Сапасыз ет пен балық бұлдыр сорпаны береді, ал май тамшылары ұсақ көрінеді және бетінде майлы қарындақ қабықшаларын түзбейді.

3.4. Тексеру кезінде етпен бірге тәріздес көже сынаманы құяды, биязы стружкой қасық в раковина аударып отырып қалып, біртектілігі, болуы не протертых бөлшектер. Пор сорпасы бүкіл массасы бойынша біртекті болуы керек, оның бетіне сұйықтық төгілмейді.

3.5. Дәмі мен иісін анықтаған кезде, тағамның өзіне тән дәмі бар-жоғын, бөтен дәмі мен иісі бар-жоғын, ащы, жаңа дайындалған тағамға тән емес қышқылдықты, тұздылықты, тұздылықты атап өтеді.

3.6. Шикі және күйген ұн дәмі бар, пісірілмеген немесе қатты қорытылған өнімдері бар, қышқылдығы күрт, тұздануы және т. б. тағамдарға рұқсат етілмейді.

4. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау.

4.1. Гарнирмен және тұздықпен босатылатын тағамдарда барлық құрамдас бөліктер бөлек бағаланады. Тұздықты бағалау жалпы болып табылады.

4.2. Ет жұмсақ, шырғанды болуы керек.

4.3. Егер Үлкен, ұн немесе көкөніс тағамдары болса, олардың консистенциясы да тексеріледі. Борпылдақ жармаларда ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны табаққа жұқа қабатпен таратып, қоспалардың, кесектердің болуын тексеріңіз.

4.4. Макарон жұмсақ және бір-бірінен оңай бөлінуі керек, бір-біріне жабыспай, шанышқыдап немесе қасықтан іліп қою керек. Қуыру, котлеттер қуырылғаннан кейін пішінін сақтауы керек.

4.5. Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөніс картопын тазарту сапасына, ыдыс-аяқтың сапасына, олардың сыртқы түріне, түсіне назар аударыңыз, егер картоп шорсәсі сұйықтылып, көкшіл ренкке ие болса, сіз тұнқасқа картоптың сапасына, төсемі мен шыңуына, рецептте сүт пен майдың болуына назар аударуыңыз керек. Егер рецепт сәйкес келмесе, тағамды зертханаға талдау үшін жіберіңіз.

4.6. Консистенциясын тұздығы, сливая олардың жұқа стружкой қасық в раковина. Нашар дайындалған тұздықтың жағымсыз дәмі бар.

4.7. Ыдыс-аяқтың дәмі мен иісін анықтаған кезде ерекше иістердің болуына назар аударыңыз. Бұл әсіресе балық үшін өте маңызды. Қайнатылған балықтың көкөністер мен дәмдеуіштердің айқын дәмі бар осы түрге тән дәмі болуы керек, ал қуырылған балықтың қуырылған жаңа піскен майдың жағымды, сол байқалатын дәмі болуы керек. Балық жұмсақ, шырғанды, бұзылмайтын, кесу пішінін сақтауы керек.

5. Тағамдардың сапасын бағалау критериясы.

- 5.1. "Қанағаттанарлық" - тағам технологияға сәйкес дайындалады.
"Қанағаттанарлықсыз" - дайындау технологиясындағы өзгерістер.
- 5.2. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын бағалау белгіленген нысандағы журналға енгізіледі, комиссияның барлық мүшелерінің қолдарымен ресімделеді.
- 5.3. Бракераж комиссиясы немесе басқа тексеруші тұлғалар берген "қанағаттанарлық" немесе "қанағаттанарлықсыз" баға директор жанындағы кеңестерде және планерлерде талқыланады. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді қанағаттанарлықсыз дайындауға кінәлі адамдар материалдық және тәртіптік жауапкершілікке тартылады.
- 5.4. Дайын аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттардың салмағының дұрыстығын анықтау үшін тұтынушыға бөлетін кезінде алынған 5-10 порция бір уақытта өлшенеді.