



ЕРЕЖЕ "БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫ ТУРАЛЫ"

I. Жалпы ереже

1.1. Бұл Ереже мектептегі тамақтану сапасын бақылауды күшейту мақсатында әзірленген. Бракераж комиссиясы оқу жылының басында мектеп директорының бұйрығымен құрылады.

1.2. Бракераж комиссиясы органолептикалық әдіспен жүргізілетін дайын және шикі өнімнің қатерсіздігін бақылауды жүзеге асырады. Азық-түлікті бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партияның демалысы басталғанға дейін жүргізіледі. Бракеражды өткізу кезінде жартылай фабрикаттарға, дайын тағамдар мен аспаздық бұйымдарға қойылатын талаптарды басшылыққа алу қажет.

Дайын тағамды беру сынаманы алып тастағаннан және дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін бракераж журналына жазғаннан және оларды беруге рұқсат етілгеннен кейін ғана жүргізілуі тиіс. Тамақ дайындау технологиясы бұзылған жағдайда комиссия оқушыларға ыдыс – аяқ беруге тыйым салуға, оларды пысықтауға немесе қайта өңдеуге, ал қажет болған жағдайда – санитариялық-тамақ зертханасына зерттеуге жіберуге міндетті.

1.3. Бракераж журналы нөмірленуі, тігілуі және мөрмен бекітілуі тиіс; бракераж журналы медицина қызметкерінде немесе мектепте ыстық тамақты ұйымдастыруға жауапты адамда сақталады.

Бракераж журналында тағамның сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы сияқты көрсеткіштерге назар аудара отырып, жалпы диетадан гөрі әр тағамның сынамасының нәтижелері атап өтіледі. Тағамды органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар осы талдауды жүргізу әдістемесімен танысуы керек. Азық-түлік сапасы үшін бракераж комиссиясының төрағасы, бал жауап береді. өнімді дайындайтын қызметкер, аспаз.

1.4. Комиссияның өкілеттіктері

Мектептің бракераж комиссиясы:

- азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады;
- азық-түлікті сақтауға арналған қойма және басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;
- күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалайды;
- ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;

- азық-түлік өнімдерін өткізу мерзімдері мен тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;
- тағамның балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын қадағалайды;
- негізгі өнімдерді төсеу кезінде мезгіл-мезгіл болады, тағамдардың шығуын тексереді;
- дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б. анықтайды.;
- дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

II. Тамақты органолептикалық бағалау әдісі

- 2.1. Органолептикалық бағалау тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден басталады. Тексеру күндізгі жарықта жақсы жасалады. Тексеру арқылы тағамның сыртқы түрі, оның түсі анықталады.
- 2.2. Содан кейін тағамның иісі анықталады. Иіс жасырын тыныс алу арқылы анықталады. Иісті белгілеу үшін эпитеттер қолданылады: таза, балғын, хош иісті, ащы, сүт қышқылы, шірік, жемшөп, батпақты, сазды. Ерекше иіс: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, ваниль, мұнай өнімдері және т. б.
- 2.3. Тағамның дәмі, иісі сияқты, оған тән температурада орнатылуы керек.
- 2.4. Үлгіні алу кезінде кейбір ережелерді сақтау қажет сақтық шаралары: 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 сынағанды жүргізілмейді.

III. Бірінші тағамдарды органолептикалық бағалау

- 3.1. Органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандықта Мұқият араластырылып, табаққа аз мөлшерде алынады. Тағамның сыртқы түрі мен түсі атап өтіледі, оған сәйкес оны дайындау технологиясының сақталуын бағалауға болады. Шикізатты өңдеу сапасына назар аудару керек: көкөністерді мұқият тазарту, бөгде қоспалар мен ластанудың болуы.
- 3.2. Сорпалар мен борщтардың пайда болуын бағалау кезінде көкөністер мен басқа компоненттерді кесу формасы, оны пісіру процесінде сақтау тексеріледі (мыжылған, пішінін жоғалтқан және қатты қайнатылған көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).
- 3.3 Органолептикалық бағалау кезінде сорпалар мен сорпалардың, әсіресе ет пен балықтан жасалған сорпалардың мөлдірлігіне назар аударылады. Сапасыз ет пен балық бұлтты сорпалар береді, май тамшылары жұқа көрініске ие және бетінде майлы кәріптас қабықшаларын түзбейді.
- 3.4. Пюре сорпаларын тексеру кезінде сынама қасықтан табаққа жұқа ағынмен құйылады, қалыңдығын, консистенциясының біркелкілігін, пюресі жоқ

бөлшектердің болуын атап өтеді. Пюре сорпасы бүкіл масса бойынша біркелкі болуы керек, оның бетінде сұйықтық қабыршақтанбайды.

3.5. Дәмі мен иісін анықтау кезінде тағамның өзіне тән дәмі бар-жоғын, бөгде дәм мен иістің жоқтығын, жаңа дайындалған тағамға тән емес қышқылдықтың, тұзсыздықтың, тұздандудың болуын ескеріңіз. Киіну және мөлдір сорпалар алдымен хош иіс пен дәмге назар аудара отырып, сұйық бөлікті сынап көреді. Егер бірінші тағам қаймақпен толтырылған болса, онда алдымен ол қаймақсыз дәмделеді.

3.6. Шикі және күйдірілген ұнның дәмі бар, аз пісірілген немесе қатты қорытылған тағамдармен, қайнатылған ұнның кесектерімен, өткір қышқылдықпен, тұзданумен және т. б. тағамдарға рұқсат етілмейді.

IV. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау.

4.1. Гарнир мен тұздықпен бірге берілетін тағамдарда барлық құрамдас бөліктер бөлек бағаланады. Тұздықты бағалау (гуляш, бұқтырылған тағамдар) жалпы берілген.

4.2. Құс еті жұмсақ, шырынды және сүйектен оңай бөлінуі керек.

4.3. Егер жарма, ұн немесе көкөніс гарнирлері болса, олардың консистенциясы да тексеріледі. Ұнтақталған дәндерде жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны табаққа жұқа қабатқа жайып, ондағы бұзылмаған дәндердің, бөгде қоспалардың, кесектердің болуын тексеріңіз. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде оны мәзірде жоспарланғанмен салыстырады, бұл салымсыздықты анықтауға мүмкіндік береді.

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

4.5. Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картопты тазарту сапасына, тағамдардың консистенциясына, олардың сыртқы түріне, түсіне назар аударылады. 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 рецептураға сәйкес келмесе, тағам зертханаға талдауға жіберіледі.

4.6. Тұздықтардың консистенциясы оларды қасықтан табаққа жұқа ағынмен ағызу арқылы анықталады. Егер тұздықтың құрамына тұздалған 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.

4.7. Тағамдардың дәмі мен иісін анықтаған кезде олар ерекше иістердің болуына назар аударады. Бұл әсіресе қоршаған ортадан бөгде иістерді оңай алатын балық үшін өте маңызды. Пісірілген балықтың көкөністер мен дәмдеуіштердің айқын дәмі бар осы түріне тән дәмі болуы керек, ал қуырылған балықтың қуырылған

жаңа Майдың жағымды, сәл байқалатын дәмі болуы керек. Ол жұмсақ, шырынды, ұсақталмайтын, пішінін сақтайтын болуы керек.

V. ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

"Қанағаттанарлық" - тағам технологияға сәйкес дайындалады;

"Қанағаттанарлықсыз" - тағамды дайындау технологиясындағы өзгерістерді түзету мүмкін емес. Таратуға жол берілмейді, ыдысты ауыстыру қажет.

5.2. Тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын бағалау белгіленген нысандағы журналға енгізіледі, комиссияның барлық мүшелерінің қолдарымен ресімделеді.

5.3. Бракераж комиссиясы немесе басқа тексерушілер берген *"қанағаттанарлық"* және *"қанағаттанарлықсыз"* бағалау директор жанындағы кеңестерде және планерлерде талқыланады.

Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерді қанағаттанарлықсыз дайындауға кінәлі адамдар материалдық және басқа да жауапкершілікке тартылады.

5.4. Дана дайын аспаздық бұйымдар мен жартылай фабрикаттардың салмағының дұрыстығын анықтау үшін бір-мезгілде әр түрдің 5 – 10 порциясы, ал ботқалар, гарнирлер және басқа да бөлшектелмеген тағамдар мен бұйымдар тұтынушыға жіберілген кезде алынған бөліктерді өлшеу арқылы өлшенеді.

VI. Басқару және құрылым.

4.1. Бракераж комиссиясының құрамына:

- тамақтануды ұйымдастыруға жауапты;
- медбике;
- мектеп импорты
- аспаз
- ата-аналар қоғамының өкілдері