

2023 жылғы «29» 08

педагогикалық кеңесте

№ 1 хаттама қаралды

Бекітемін:

Директордың м.а.

Смагулов Т.Б.



**Қарағанды облысы білім басқармасы
Осақаров ауданының білім бөлімінің
"№ 31 негізгі орта мектебі" КММ
бракераж комиссиясы туралы
ереже**

1. Жалпы ережелер

1.1. Мектепті басқарудың біртұтастығы мен алқалылығы қағидаттарына сүйене отырып, сондай - ақ мектеп Жарғысына сәйкес балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды және тағамды дайындау мен тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды жүзеге асыру мақсатында бракераж комиссиясы құрылады және жұмыс істейді.

1.2. Бракераж комиссиясы мектеп әкімшілігімен тығыз байланыста жұмыс істейді.

2. Қызметтің негізгі бағыттары

2.1. Тамақтануды ұйымдастыруды, мектеп оқушыларының диетасын құрайтын тамақ өнімдерінің сапасын жүйелі бақылау.

3. Бракераж комиссиясын құру тәртібі және оның құрамы

3.1. Бракераж комиссиясы мектеп директорының бұйрығымен оқу жылында құрылады.

3.2. Бракераж комиссиясы тақ саннан тұрады (3,5 адам).

Комиссия құрамына:

- мектеп директоры немесе ОЖО (комиссия төрағасы);
- директордың тәрбие работе жөніндегі орынбасары;
- медбике;
- ата-аналар қоғамының өкілі.

4. Комиссияның өкілеттіктері

4.1. Бракераж комиссиясы:

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

- тамақ 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 қатысады, тағамдардың шығуын тексереді;
- дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б. анықтайды.;
- дайындалған тағамның мөлшері мен балалардың санына сәйкестігін тексереді;
- азық-түлік өнімдерін өткізу мерзімдерін және тамақ дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады; біржолғы азық-түлік
- тағамның балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасы ережелерінің сақталуын қадағалайды;
- негізгі өнімдерді төсеу кезінде мезгіл-мезгіл қатысады, 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.

5. Тамақты органолептикалық бағалау әдісі

5.1. Органолептикалық бағалау тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден басталады. Тексеру күндізгі жарықта жақсы жасалады. Тексеру арқылы тағамның сыртқы түрі анықталады.

5.2. 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.

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 тағамдардың органолептикалық бағасы

6.1. 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,

көкөністерді мұқият тазартуға, бөгде қоспалар мен ластанудың болуына назар аудару керек.

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

6.3. 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.

6.4. Пюре сорпаларын тексеру кезінде сынама қасықтан табаққа жұқа ағынмен құйылады, қалыңдығын, біркелкілігін, консистенциясын, пюресі жоқ бөлшектердің болуын атап өтеді. Пюре сорпасы бүкіл масса бойынша біркелкі болуы керек, оның 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, тұзсыздықтың, тұзданудың 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.

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

7. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау

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

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

7.3. Егер жарма, ұн немесе көкөніс гарнирлері болса, оның 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.

7.4. 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.

7.5. 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 рецептураның сәйкес келмеуіне күдік болса, тағам зертханаға талдауға жіберіледі.

7.6. Тұздықтардың консистенциясы оларды қасықтан табаққа жұқа ағынмен ағызу арқылы анықталады. Егер тұздықтың құрамына тұздалған немесе пияз кірсе, олар бөлініп, құрамы, кесу формасы, консистенциясы тексеріледі. Тұздықтың түсіне назар аударыңыз, егер оған қызанақ пен май немесе қаймақ кірсе, онда тұздық жағымды сары түсті болуы керек. Нашар дайындалған тұздық ащы және жағымсыз дәмге ие. Мұндай тұздықпен құйылған тағам тәбетті тудырмайды, тағамның дәмдік қасиеттерін төмендетеді, сондықтан оны сіңіреді.

7.7. 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.

8. Тамақтануды бағалау

8.1. Тағамдардың сапасын бағалау критерийлері:

- "Өте жақсы" - тағам технологияға сәйкес дайындалады.

- "Жақсы" - тағам дайындау технологиясындағы дәмнің өзгеруіне әкелмейтін және түзетуге болатын шамалы өзгерістер.

- "Қанағаттанарлық" - пісіру технологиясының өзгеруі дәм мен сапаның өзгеруіне әкелді, оны түзетуге болады.

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

8.2. Қандай да бір бұзушылықтар, ескертулер анықталған жағдайда бракераж комиссиясы ескертулерді жою жөнінде қажетті шаралар қабылданғанға дейін топтарға дайын тамақ беруді тоқтата тұруға құқылы.

8.3. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруда комиссия белгілеген ескертулер мен бұзушылықтар бракераж журналына енгізіледі.

8.4. Мектеп әкімшілігі бракераж комиссиясының қызметіне жәрдемдесуге және комиссия анықтаған бұзушылықтар мен ескертулерді жоюға шаралар қолдануға міндетті.