



«Бекітемін»
Мектеп директоры:

Ердаулетова Г.Б.

Мектептегі бракераж комиссиясы туралы ереже

Жалпы ережелер

Мектептің жарғысына сүйене отырып, балалардың тамақтануын ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын және санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын бақылауды жүзеге асыру мақсатында мектепте тамақ дайындау және тарату кезінде бракераж комиссиясы құрылады және жұмыс істейді.

1. Бракераж комиссиясын құру тәртібі

2.1 бракераж комиссиясының құрамы, оның өкілеттік мерзімі мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі.

2.2 бракераж комиссиясы кемінде үш адамнан тұрады.

Комиссия құрамына :

- медбике
- әкімшілік мүшелері
- әлеуметтік педагог
- асхананы жалға алушы
- ата-аналар комитетінің мүшелері
- сынып жетекшілері

3. Комиссияның өкілеттіктері.

Мектептің бракераж комиссиясы:

1. Азық-түлікті тасымалдау жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады;

2. Азық-түлікті сақтауға арналған қойма және басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;

3. Күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалайды;

4. Ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;

5. Тамақ өнімдерін өткізу мерзімдерін және тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;

6. Тағамның балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;

7. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын қадағалайды;

8. Негізгі өнімдерді төсеу кезінде мезгіл-мезгіл болады, тағамдардың шығуын тексереді;

9. Олар дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін анықтайды консистенциясы, қаттылығы, беріктігі және т. б;

10. Дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

4. Мектептегі тамақтануды бағалау.

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

4.2 мектеп әкімшілігі бракераж комиссиясының қызметіне жәрдемдесуге және комиссия анықтаған бұзушылықтар мен ескертулерді жоюға шаралар қабылдауға міндетті.

5. Нормативтік құжаттар.

5.1 Бракераж комиссиясы өз қызметінде мынадай нормативтік құжаттарды басшылыққа алады:

- "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

6. Бракераж комиссиясының жұмысы

6.1 әкімшілік мүшелері (бракераж комиссиясының мүшелері) әкімшіліктің кезекшілік кестесіне сәйкес асханада кезекшілік етеді

6.2 сынып жетекшілері (бракераж комиссиясының мүшелері) сыныптың тамақтану кестесіне сәйкес асханада кезекшілік етеді

7. Тамақты органолептикалық бағалау әдісі.

7.1 органолептикалық бағалау тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден басталады. Тексеру күндізгі жарықта жақсы жасалады. Тексеру тағамның сыртқы түрін және оның түсін анықтайды.

7.2 тағамның иісі анықталады. Иіс жасырын тыныс алу арқылы анықталады. Иісті белгілеу үшін эпитеттер қолданылады: таза, балғын, хош иісті, ащы, сүт қышқылы, пірік, жемшөп, батпақты, сазды. Ерекше иіс анықталады: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, ваниль, мұнай өнімдері және т. б.

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

7.4 органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандықта Мұқият араластырылып, табаққа аз мөлшерде алынады. Тағамның сыртқы түрін, түсін атап өтеді, оған сәйкес оны дайындау технологиясының сақталуын бағалауға болады. Шикізатты өңдеу сапасына назар аудару керек: көкөністерді мұқият тазарту, бөгде қоспалар мен ластаушы заттардың болуы.

- Сорпалар мен борщтардың сыртқы түрін бағалау кезінде көкөністер мен басқа компоненттерді кесу формасын, оны пісіру процесінде сақтауды тексереді

(аталған пішіні жоғалған және қатты сұйылтылған көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).

- Органолептикалық бағалау кезінде мөлдір сорпалар мен сорпаларға, әсіресе ет пен балықтан жасалған сорпаларға назар аударылады, сапасыз ет пен балық бұлтты сорпа береді және май тамшылары ұсақ дисперсті көрініске ие және бетінде майлы кәріптас қабықшаларын түзбейді.

- Пюре сорпаларын тексеру кезінде сынама қасықтан табакқа жұқа ағынмен ағызылады, қалыңдығын, консистенциясының біркелкілігін, сүртілмеген бөлшектердің болуын атап өтеді. Пюре сорпасы бүкіл масса бойынша біркелкі болуы керек, оның бетінде сұйықтық қабыршақтанбайды.

- Дәм мен иісті анықтау кезінде тағамның өзіне тән дәмі бар-жоғын, сыртқы дәм мен иістің жоқтығын, жаңа дайындалған тағамға тән емес ашылықтың, қышқылдықтың, тұзсыздықтың, тұзданудың болуын ескеріңіз. Киіну және мөлдір сорпалар басында хош иіс пен дәмге назар аудара отырып, сұйық бөлікті сынап көреді. Егер бірінші тағам каймақпен толтырылған болса, онда басында ол каймақсыз дәмін татады.

- Шикі және күйдірілген ұнның дәмі бар, пісірілмеген немесе қатты қорытылған тағамдармен, қайнатылған ұнның кесектерімен, өткір қышқылдықпен, тұзданумен және т. б. рұқсат етілмейді.

7.5 Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау.

- Гарнир мен соус қосылған тағамдарда барлық негізгі бөліктер бөлек бағаланады. Тұздықты бағалау (гуляш, бұқтырылған тағамдар) жалпы берілген.

- Құс еті шырынды жұмсақ және сүйектен оңай бөлінуі керек.

- Жарма, ұн және көкөніс гарнирлері болған кезде олардың консистенциясы да тексеріледі. Ұнтақталған дәндерде жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны табакқа жұқа қабатқа жайып, ондағы бұзылмаған дәндердің, бөгде қоспалардың, кесектердің болуын тексеріңіз. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде оны мәзірде жоспарланғанмен салыстырады, бұл наразылықты анықтауға мүмкіндік береді. 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.

- Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картопты тазарту сапасына, тағамдардың консистенциясына, олардың сыртқы түріне, түсіне назар аударыңыз. Сонымен, егер картоп пюре сі сұйылтылған болса және көкшіл реңкке ие болса, сіз бастапқы картоптың сапасына, бетбелгісі мен шығысы бар қалдықтардың пайызына қызығушылық танытып, формулада сүт пен майдың болуына назар аударуыңыз керек. Егер рецептураның сәйкес келмеуіне күдік болса, тағам зертханаға талдауға жіберіледі.

- Тұздықтардың консистенциясы оларды қасықтан табакқа жұқа ағынмен ағызу арқылы анықталады. Егер тұздықтың 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.

- Дәмі мен иісін анықтау кезінде ерекше иістердің болуына назар аударылады. Бұл әсіресе қоршаған ортадан бөгде иістерді оңай алатын балық үшін өте маңызды. Пісірілген балық көкөністер мен дәмдеуіштердің айқын дәмі бар осы түрге тән дәмге ие болуы керек, ал қуырылған балық - ол қуырылған жаңа Майдың жағымды, сәл байқалатын дәмі. Ол жұмсақ, шырынды, ұсақталмайтын, кесілген пішінді сақтайтын болуы керек.

8. Тағамның сапасын бағалау критерийлері.

8.1 "өте жақсы" - технологияға сәйкес дайындалған тағам.

8.2 "жақсы" - тағам дайындау технологиясындағы шамалы өзгерістер бұл дәмнің өзгеруіне әкелмеді және оны түзетуге болады.

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