

Қабылданды
Шешімімен
Педагогикалық кеңестің
№40 гимназия
бастап «31» 08 2022 г.

«Бекітемін»
№40 гимназия директоры
Беляева М. В.
бастап «1» 09 2022 г.



БРАКЕРАЖ КОМИССИЯСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ

1. Жалпы ережелер.

1.1 Бракераж комиссиясы туралы ереже (бұдан әрі ереже) Тараз қаласы әкімдігінің № 40 Гимназия (бұдан әрі-Гимназия) КММ бракераж комиссиясының жұмысын реттейді және орындауға міндетті болып табылады.

1.2 Бракераж комиссиясы-бұл мектепте тамақтану сапасын бақылауды күшейту мақсатында гимназияда құрылған қоғамдық орган.

2. Бракераж комиссиясының құрамы.

2.1 Бракераж комиссиясының құрамына. гимназияның медицина қызметкері, Гимназия әкімшілігінің өкілі, асхана меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілдері, хатшы (дауыс беру құқығынсыз) кіреді.

2.3 Бракераж комиссиясының құрамы гимназия директорының бұйрығымен оқу жылы мерзіміне бекітіледі.

3. Бракераж комиссиясы жұмысының негізгі міндеттері.

3.1 тамақтануды ұйымдастыруды, оқушылардың тамақтану рационын құрайтын тамақ өнімдерінің сапасын жүйелі бақылау

3.2 Гимназияда тамақ дайындау технологиясының сақталуын бақылау

3.3 Гимназияда улану мен асқазан-ішек ауруларының алдын алу

4. Комиссияның өкілеттіктері

4.1 Гимназияның бракераж комиссиясы:

- * азық-түлік өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады;
- * азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған қойма және басқа үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді,
- * ас блогындағы жұмыстың ұйымдастырылуын бақылайды;
- * тамақ өнімдерін өткізу мерзімдерін және тамақ дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;
- * тағамның негізгі тағамдық заттардағы балалардың физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;
- * ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды;

* негізгі өнімдерді қою кезінде мезгіл-мезгіл қатысады, ыдыс-аяқтың шығуын тексереді,

* дайындалған тағам көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

5. Бракераж комиссиясының жұмыс тәртібі.

5.1 Бракераж комиссиясы органолептикалық әдіспен жүргізілетін дайын және шикі өнімнің қатерсіз болуына бақылауды жүзеге асырады. Тамақ бракеражы әрбір жаңадан дайындалған партияны босату басталғанға дейін жүргізіледі. Дайын тағамды 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, оларды пысықтауға немесе қайта өңдеуге, ал қажет болған жағдайда санитариялық тамақ зертханасына зерттеуге жіберуге міндетті.

5.2 Бракераж журналы медицина қызметкерінде сақталады. Бракераж журналында әрбір тағам сынамасының нәтижелері белгіленеді. Бракераж комиссиясының төрағасы, бал тағамның сапасына жауап береді. жұмысшы, аспаз, өнімді дайындау

6. Тамақты органолептикалық бағалау әдісі

6.1 Органолептикалық бағалауды тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден бастайды. Тексеру күндізгі жарықта жақсы жасалады. Тексеру тағамның сыртқы түрін, оның түсін анықтайды.

6.2 Содан кейін тағамның иісі анықталады. Иіс жасырын тыныс алу арқылы анықталады. Иісті белгілеу үшін эпитеттер қолданылады: таза, балғын, хош иісті, ащы, сүт қышқылы, шірік, Жем, Батпақты, Жібек. Ерекше иіс: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, ваниль, мұнай өнімдері және т.б.

6.3 Тағамның дәмі, иісі сияқты, оған тән температурада орнатылуы керек.

6.4. Сынаманы алу кезінде кейбір сақтық ережелерін орындау қажет: шикі өнімдерден тек шикі түрінде қолданылатындар ғана сыналады; жағымсыз иіс түрінде ыдырау белгілері анықталған жағдайда, сондай-ақ осы өнім тамақтан уланудың себебі болды деген күдік туындаған жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді.

7. Алғашқы тағамдарды органолептикалық бағалау

7.1 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, қоспалар мен ластанудың болуы.

7.2 Сорпа мен борщтың сыртқы түрін бағалау кезінде көкөністерді және басқа компоненттерді кесу, оны пісіру кезінде сақтау (мыжылған, пішінін жоғалтқан және қатты қайнатылған көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек) тексеріледі.

7.3 Органолептикалық бағалау кезінде сорпалар мен сорпалардың, әсіресе ет пен балықтан жасалған сорпалардың мөлдірлігіне назар аударыңыз. Сапасыз ет пен балық бұлдыр сорпалар береді, май тамшылары ұсақ көрінеді және бетінде майлы кәріптас қабықшаларын түзбейді.

7.4. Дәмі мен иісін анықтаған кезде, тағамның өзіне тән дәмі бар-жоғын, бөтен дәмі мен иісі бар-жоғын, ащы, жаңа дайындалған тағамға тән емес қышқылдықты, тұздылыққа, тұздануға дейін емес екенін ескеріңіз. Толтырылған және мөлдір сорпаларда алдымен хош иіс пен дәмге назар аудара отырып, сұйық бөлігін сынап көріңіз. Егер бірінші курс қаймақпен толтырылса, алдымен оны қаймақсыз сынап көріңіз.

7.5 Шикі және күйген ұн дәмі бар, пісірілмеген немесе қатты қорытылған өнімдері бар, пісірілген ұн кесектері бар, қышқылдығы күрт, тұз қосылған және т. б. тағамдарға рұқсат етілмейді.

8. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау.

8.1 Гарнирмен және тұздықпен босатылатын тағамдарда барлық құрамдас бөліктер бөлек бағаланады. Тұздық тағамдарын бағалау (гуляш, бұқтырылған ет) жалпы болып табылады.

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

8.3 Егер жарма, ұн немесе көкөніс тағамдары болса, олардың консистенциясы да тексеріледі. Борпылдақ жармаларда жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны табаққа жұқа қабатпен таратып, онда бұзылмаған дәндердің, қоспалардың, кесектердің болуын тексеріңіз. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде оны жоспарланған мәзірмен салыстырады, бұл инвестицияға дейін анықтауға мүмкіндік бермейді.

8.4 Макарон, егер дұрыс дәнекерленген болса, жұмсақ және бір-бірінен оңай бөлініп, бір-біріне жабыспай, шанышқының немесе қасықтың қабырғасынан іліп қою керек. Жарма кесектері мен котлеттері қуырылғаннан кейін пішінін сақтауы керек.

8.5 Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картопты тазарту сапасына, ыдыс-аяқтың консистенциясына, олардың сыртқы түріне, түсіне назар аударыңыз. Сонымен, егер картоп шөресі сұйылтылып, көкшіл реңкке ие болса, сіз бастапқы картоптың сапасы, қалдықтың пайызы, төсеу және шығу туралы сұрауыңыз керек, рецептте сүт пен майдың болуына назар аударыңыз. Рецептүраға сәйкес келмеуіне күдік болған жағдайда-тағам зертханаға талдауға жіберіледі.

9. Тамақтандыруды ұйымдастыруды бағалау

9.1. Тағамдардың сапасын бағалау критерийлері

* "Өте жақсы" - тағам технологияға сәйкес дайындалады.

* "Жақсы" - дәмді өзгертуге әкелмейтін және түзетуге болатын пісіру технологиясындағы шамалы өзгерістер.

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

* "Қанағаттанарлықсыз" - тағам дайындау технологиясындағы өзгерістерді түзету мүмкін емес. Таратуға жол берілмейді, ыдысты ауыстыру талап етіледі

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

9.3.Балалардың тамақтануын ұйымдастыруда комиссия белгілеген ескертулер мен бұзушылықтар бракераж журналына енгізіледі.

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