

Бекітемін

Қостанай облысы әкімдігі

білім басқармасының

Қостанай қаласы

білім бөлімінің №122 негізгі

орта мектебі»

КММ-нің директоры

Аймағанбетова М.Т.

01.09.2022 ж.



## Бракераждық комиссия туралы ереже

### 1. Жалпы ережелер

1.1. Мектепті басқарудың дара басшылық және алқалылық принциптерін негізге ала отырып, сондай-ақ мектеп Жарғысына сәйкес балалардың тамақтануын ұйымдастыруды, жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды жүзеге асыру және тағамды дайындау және тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау мақсатында бракераждық комиссия құрылады және әрекет етеді.

### 2. Қызметтің негізгі бағыттары

2.1. Оқушылардың тамақтану рационын құрайтын тамақтанудың ұйымдастырылуын, тамақ өнімдерінің сапасын жүйелі бақылау.

### 3. Бракераждық комиссияны құру тәртібі және оның құрамы

3.1. Бракераждық комиссия оқу жылының басында мектеп директорының бұйрығымен құрылады.

3.2. Бракераждық комиссия тақ саннан (3,5 адам) тұрады. Комиссияның құрамына кіреді:

- Мектеп директоры (комиссия төрайымы);
- медбике (келісім бойынша);
- кәсіподақ комитетінің мүшесі.

### 4. Комиссияның өкілеттігі

4.1. Бракераждық комиссия:

- тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма және басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;
- күн сайын мәзірді бақылайды;
- ас блогында жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;
- тамақ өнімдерін сату мерзімін және тамақ дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;
- негізгі тағамдық заттардағы балалардың физиологиялық қажеттіліктеріне тамақтың сәйкестігін тексереді;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын қадағалайды;

- негізгі өнімдерді салу кезінде мезгіл-мезгіл қатысады, тағамның шығуын тексереді;
- дайын тамақты органолептикалық бағалауды жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырынын және т. б. анықтайды..;
- дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

## **5. Тамақты органолептикалық бағалау әдістемесі**

5.1. Органолептикалық бағалауды тамақ үлгілерін сырттай тексеруден бастайды. Күндізгі жарықта қарау жақсы. Қараумен тамақтың сыртқы түрін, оның түсін анықтайды.

5.2. Тағамның иісі анықталады. Иіс тұтанған тыныс алу кезінде анықталады. Хош иісті белгілеу үшін эпитеттерді пайдаланады: таза, балғын, хош иісті, дәмді, сүтқышқылды, шіріген, жемдік, батпақты, тұнық. Ерекше иіс: майшабақты, сарымсақ, жалбыз, ванильді, мұнай өнімдері және т. б..

5.3. Тағамның дәмін, иісі сияқты, оған тән температурада орнату керек.

5.4. Сынаманы алу кезінде кейбір сақтық ережелерін орындау қажет: шикі өнімдерден тек шикі күйінде қолданылатындарға ғана сыналады; жағымсыз иіс түрінде ыдырау белгілері анықталған жағдайда, сондай-ақ осы өнім тағамдық улануға себеп болды деп күдік болған жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді.

## **6. Бірінші тағамдарды органолептикалық бағалау**

6.1. Органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандықта мұқият араластырылады және кішкене мөлшерде табаққа алынады. Тағамның сыртқы түрі мен түсі, оны дайындау технологиясын сақтау туралы айтуға болады. Шикізатты өңдеу сапасына назар аудару керек: көкөністерді мұқият тазалау, бөгде қоспалардың болуы және ластануы.

6.2. Сорпалар мен борщтардың сыртқы түрін бағалау кезінде көкөністердің және басқа да компоненттердің кесінділерінің нысанын, қайнату процесінде оның сақталуын тексереді (ашытылған, пішінін жоғалтқан және қатты піскен көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы тиіс).

6.3. Органолептикалық бағалау кезінде, әсіресе ет пен балықтан дайындалатын сорпалар мен сорпалардың мөлдірлігіне назар аударады. Сапасыз ет пен балық лайланған сорпалар береді, май тамшылары ұсақ дисперсті көрінеді және бетінде майлы кәріптас пленкалары жоқ.

6.4. Тексеру кезінде езбе тәріздес көже сынаманы құяды, биязы стружкой қасық в раковина аудара отырып қалып, біркелкі консистенциялы болуы непротертивті бөлшектер. Сорпа оның бетінде сұйықтықты ерітпестен, барлық салмағы бойынша біркелкі болуы тиіс.

6.5. Дәм мен иісті анықтау кезінде тағамның оған тән дәмі бар ма, бөтен дәмі мен иісі жоқ па, ащы, жаңа дайындалған тағамға тән емес қышқылдық, тұздық, тұздық жоқ ба. Май құятын және мөлдір сорпаларда алдымен хош иіс пен дәмге назар аудара отырып, сұйық бөлікті байқайды. Егер бірінші тағам қаймақпен құйылса, алдымен қаймақтың дәмін көру керек

6.6. Шикі және қиыстырылған ұн, қайнатылмаған немесе қатты пісірілген өнімдер, пісірілген ұн кесектері, қатты қышқылдығы, тұздалған т. б. бар тағамдарға рұқсат етілмейді.

## **7. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау**

7.1. Гарнир мен тұздықпен берілетін тағамдарда барлық құрамдас бөліктер жеке бағаланады. Тұздық тағамдарының бағасы(гуляш,бұқтырылған ет) жалпыберіледі.

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

7.3. Жарма, ұн немесе көкөніс әбзелдері болған жағдайда олардың консистенциясын тексереді. Бөртпе ботқасында жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі тиіс. Ботқа тарелкаға жұқа қабатпен бөле отырып, онда бұзылмаған дәндердің, бөгде қоспалардың, кесектердің болуын тексереді. Ботқа консистенциясын бағалау кезінде оны жоспарланған мәзірмен салыстырады, бұл оның бөлінбеуін анықтауға мүмкіндік береді.

7.4. Макарон өнімдері, егер олар дұрыс пісірілсе, жұмсақ және бір-бірінен оңай бөлініп, жабыспай, шанышқы немесе қасықтың қабырғасынан салыңыз. Жармалардан жасалған биточкалар мен котлеттер қуырылғаннан кейін пішінін сақтауы тиіс.

7.5. Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картопты тазалау сапасына, тағамдардың консистенциясына, олардың сыртқы түріне, түсіне назар аударады. Мәселен, егер картоп пюресі сұйылтылған және көк реңге ие болса, бастапқы картоптың сапасына, қалдық пайызына, салмаға және шығымдылығына көз жеткізу керек, рецептурада сүт пен майдың болуына назар аудару керек.

7.6. Тұздықтардың консистенциясын анықтайды, оларды қасықтан тарелкаға жұқа ағыспен құйып алады. Егер тұздықтың құрамына енжар тамырлар, пияз кіретін болса, оларды бөліп, құрамын, кесу нысанын, консистенциясын тексереді. Тұздықтың түсіне назар аударыңыз. Егер оған томат және май немесе қаймақ болса, онда тұздық жағымды кәріптас болуы керек. Нашар дайындалған тұздықтың ащы-жағымсыз дәмі бар. Мұндай тұздықта тұратын тағам тәбет туғызбайды, тағамның дәмдік қасиеттерін төмендетеді, демек, оның сіңуі.

7.7. Тағамның дәмі мен иісін анықтау кезінде ерекше иістердің болуына назар аударады. Әсіресе, қоршаған ортадан бөтен иістерді оңай алатын балық үшін маңызды. Қайнатылған балықтың осы түріне тән дәмі болуы керек, көкөністер мен дәмдеуіштердің жақсы дәмі бар, ал қуырылған-қуырылған майдың сәл айқын дәмі бар, онда оны қуырылған. Ол жұмсақ, шырынды, сынған пішін болмауы керек.

## **8. Тамақтануды ұйымдастыруды бағалау**

8.1. Тағам сапасын бағалау критерийлері

- "Өте жақсы" - тағам технологияға сәйкес дайындалған.
- "Жақсы" - дәмнің өзгеруіне әкелмеген және түзетуге болатын тағам дайындау технологиясындағы аздаған өзгерістер.

- "Қанағаттанарлық" - дайындау технологиясындағы өзгерістер дәмі мен сапасының өзгеруіне алып келді.
- «Қанағаттанарлықсыз" - тағам дайындау технологиясындағы өзгерістерді түзету мүмкін емес. Таратуға жол берілмейді, тамақты ауыстыру қажет.

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

8.3. Балалардың тамақтануын 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.