



## БҰ бракераж комиссиясы туралы ереже

### I. Жалпы ережелер

1.1. Осы ереже «Ақмола облысы білім басқармасының Ерейментау ауданы бойынша білім бөлімі Ерейментау қаласының Насыр Смағұлов атындағы мектеп-лицейі» КММ бракераж комиссиясының жұмыс тәртібін реттейді.

1.2. Бұл ереже БҰ тамақтану сапасын бақылауды күшейтуге бағытталған. Бракераж комиссиясы оқу жылының басында БҰ басшысының бұйрығы бойынша құрылады. Бракераж комиссиясы кем дегенде 4 адамды қамтиды.

Бракераж комиссиясының мүшелері мыналар

- басшы;
- әкімшілік мүшелері;
- педагог қызметкерлер;
- асхана меңгерушісі;
- ата-аналар комитетінің өкілдері (санитариялық киімі, медициналық кітапшасы бар, тағамдарды бағалау өлшемшарттарын білетін және медициналық көрсеткіштері бойынша шектеулер қойылмаған).

1.3. Бракераж комиссиясының негізгі міндеті – БҰ асханасының жұмысын үздіксіз бақылауды қамтамасыз ету, сондай-ақ тағамдық улану мен асқазан-ішек ауруларының алдын алу, тағам дайындау технологиясына сәйкестігін бақылау, тағамдардың ассортиментін кеңейту және жақсы тамақтануды ұйымдастыру.

1.4. Бракераж комиссиясы қызмет барысында келесі нормативтік құжаттарды басшылыққа алады:

- «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.08.2021 № ҚР ДСМ-76 бұйрығы;
- рецептуралар жинағы;
- технологиялық карталар;
- басшы бекіткен осы ереже.

Бракераж комиссиясы асхананың жұмысына бақылау жүргізу бойынша басшыға есеп береді.

1.5. Бракераж комиссиясы органолептикалық әдіспен дайын өнімнің жақсы сапасын қадағалайды. Әрбір пісірілген тағамды бергенге тағам бракеражы өткізіледі.

Дайын азық-түлікті шығару сынама алғаннан кейін және бракераж журналына дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін жазып, шығаруға рұқсат бергеннен кейін ғана жүргізілуі тиіс. Тамақ дайындау технологиясы бұзылған жағдайда комиссия балаларға тағам беруге тыйым салуға, оларды қайта қарауға немесе өңдеуге жіберуге, қажет болған жағдайда – санитарлық-гигиеналық зертханада зерттеуге міндетті.

1.6. Бракераж журналы нөмірленген, тігілген және мөрленген болуы керек; бракераж журналы БҰ асханасында сақталады. Мұнда әрбір тағамның сынамасының нәтижесі көрсетіледі, тұтастай үлеске емес, сыртқы түріне, түсіне, иісіне, дәміне, консистенциясына, қаттылығына, нәрлілігіне және т. б. сияқты көрсеткіштерге назар аударады.

Бракераж журналында тағамның күні мен уақыты, оның атауы, бракераж алу уақыты, органолептикалық бағалаудың нәтижелері және тағамның дайындық дәрежесі, тағамды сатуға рұқсат беріледі.

Тамақ өнімдерін органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар осы талдауды жүргізу әдісімен таныс болуы керек. Тамақтану сапасы БҰ асханасының меңгерушісіне және тағамды дайындаған аспазға жүктеледі.

## **II. Бракераж комиссиясының құқықтары мен міндеттері**

### **2.1. Бракераж комиссиясы құқылы:**

- ас блогының санитариялық күйін кез келген уақытта тексеруге;
- өнімнің шығуын тексеруге;
- тәуліктік сынаманың болуын бақылауға;
- тағам дайындау процесінің технологиялық карталарға сәйкестігін тексеруге;
- екі апталық мәзірдің алуан түрлілігі мен сақталуын бақылауға;
- тағам сапасын жақсарту және қызмет көрсету мәдениетін арттыру бойынша ұсыныстарды әкімшіліктің қарауына ұсынуға.

### **2.2. Бракераж комиссиясының міндеттері:**

- мәзірдің дұрыс құрастырылуын күнделікті бақылау;
- тағамның балалардың негізгі тағамдық заттарға деген физиологиялық сұраныстарына сәйкестігін тексеру;
- ас блогы жұмыскерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды;
- негізгі өнімдерді салуға қатысады, тағамдардың шығуын тексереді;
- дайын өнімге органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, нәрлілігін және т. б. анықтайды;
- дайын тағам көлемінің бір реттік үлестер мен бала санына сәйкестігін тексереді.

## **III. Тағамды органолептикалық бағалау әдістемесі**

3.1. Органолептикалық бағалау тамақ сынамаларын сыртқы тексеруден басталады. Тексеру күндізгі уақытта жақсы жүргізіледі. Тексеру арқылы тағамның түрін, оның түсін анықтайды.

3.2. Содан кейін тағамның иісін анықтайды. Иісі демін ішке тарту арқылы анықталады. Иісті білдіретін эпитеттерді пайдаланады: таза, балғын, хош иісті, дәмді, сүт қышқылды, шірік, жемшөп, батпақ, лас. Ерекше иісі былай белгіленеді: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, ваниль, мұнай өнімдері иісі және т. б.

3.3. Тағамның дәмі иісі сияқты оның тән температурасында анықталуы керек.

3.4. Сынама алғанда кейбір сақтық шараларын орындау керек:

- шикі өнімдерден шикі күйінде тұтынылатындардың ғана дәмін көреді;
- жағымсыз иіс түріндегі шіру белгілерін байқаған жағдайда, сондай-ақ бұл өнімнің тағамдық улануға себеп болғанына күмән туындағанда дәмдік сынама алынбайды.

## **IV. Алғашқы тағамды органолептикалық бағалау**

4.1. Органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандығында мұқият араластырылып, тәрелкеге аз мөлшерде салынады. Дайындау технологиясына сәйкес бағалануы мүмкін сыртқы келбетіне және түсіне назар аударыңыз. Шикізатты өндеудің сапасына назар аудару керек: көгөністерді мұқият тазалау, қоспалардың болмауы және ластану.

4.2. Сорпа мен борщтың сыртқы түрін бағалау кезінде, көгөністер мен басқа компоненттердің пішінін, пісіру процесінде олардың сақталуын тексеріңіз (көгерген, піскен және қатты пісірілген көгөністер мен басқа өнімдер болмауы керек).

4.3. Органолептикалық бағалауда сорпа мен көженің, әсіресе ет пен балықтан жасалған өнімдердің мөлдірлігіне назар аударылады. Нашар сапалы ет пен балық бұлдыр сорпаларды шығарады, май тамшылары ұсақ дисперсті түрде көрінеді және бетінде майлы үлдір түзілмейді.

4.4. Езбе түріндегі сорпаларды тексеруде сынаманы қасықпен тәрелкеге құяды, бұл ретте консистенциясының қоюлығын, біртектілігін, езілмеген бөліктерінің болуын немесе болмауын атайды. Езбе сорпаның массасы біртекті, үстінде сұйықтық жиналмаған болуы тиіс.

4.5. Дәмі мен иісін анықтағанда, тағамның дәмі бар ма, дайындалған тағамның қандай да бір бөтен дәмі мен иісі, күйік, қышқыл, тұзды және тұщы дәмі бар екенін анықтайды. Асқатықты және мөлдір сорпалардың алдымен сұйық бөлігін татып көреді, бұл ретте оның иісі мен дәміне назар аударады. Егер тағамға қаймақ қосылса, онда алдымен қаймақсыз дәмін татып көреді.

4.6. Шикі және күйген ұнның дәмі бар, толық піспеген немесе қатты піскен өнімдері бар, піскен ұн түйірлері бар, қатты қышқыл, артық тұздалған және т. б. тағамдарға рұқсат берілмейді.

## **V. Екінші тағамды органолептикалық бағалау**

5.1. Гарнирімен және соусымен берілетін тағамдардың барлық бөліктері жекелей бағаланады.

5.2. Құс еті жұмсақ, нәрлі болуы және сүйегінен оңай ажырауы тиіс.

5.3. Дақылды, жарма немесе көгөніс гарнирлері болғанда олардың консистенциясын тексереді. Бытырап піскен ботқада жақсы піскен дәндері бір-бірінен ажырауы тиіс. Ботқаны тәрелкеге салған кезде мұнда піспеген дақылдардың, бөтен қоспалардың, түйірлердің болуын тексереді. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде оны мәзірмен жоспарланған тағаммен салыстырады, бұл толық салынбаған мөлшерін анықтайды.

5.4. Егер макарон өнімдері дұрыс дайындалса, бір-бірінен жабыспайтын, шанышқының немесе қасықтың шетінен ілінетін жұмсақ болуы әрі бір-бірінен оңай ажырауы керек. Дәнді дақылдардан жасалған котлеттер мен биточкилер қуырған соң пішінін сақтайды.

5.5. Көгөніс тағамдарын бағалау кезінде көгөністер мен картопты тазалау сапасына, тағамдардың консистенциясына, олардың сыртқы түріне және түсіне бақылау жасаңыз. Сонымен, егер картоп езбесі сұйылтылып, көгілдір түске ие болса, бастапқы картоптың сапасына, қалдықтардың пайызына, бетбелгі мен шығысына назар аударып, рецептте сүт пен майдың болуына көңіл бөлу керек. Егер тұжырымға сәйкес келмейтін болса, тағам талдау үшін зертханаға жіберіледі.

5.6. Тұздықтың консистенциясы оларды қасықтан табаққа салып, жұқалап құю арқылы анықталады. Егер тұздықтар шала қуырылған тамырдан, пияздан тұрса, олар бөлініп, құрамына, кесу пішініне, консистенциясына тексеріледі. Тұздықтың түсіне назар аударыңыз. Егер оған қызанақ, май немесе қаймақ қосылса, тұздық жағымды сары түсті болуы керек. Нашар пісірілген тұздықтың жағымсыз дәмі бар. Бұл тұздық қатылған тағам тәбет тудырмайды, тамақтың дәмін бұзады, сондықтан оны сіңіреді.

5.7. Тағамның дәмі мен иісін анықтауда белгілі иістердің болуына назар аударыңыз. Бұл әсіресе қоршаған ортадан жағымсыз иіс сіңірген балықтар үшін өте маңызды. Пісірілген балық түрлерінің дәмдік қасиеттеріне ие болуы керек, олар көгөністер мен дәмдеуіштердің керемет дәмі болуы тиіс. Ол жұмсақ, шырынды болуы керек, кескен пішінінен үгітілмеуі керек.

## **VI. Тағам сапасын бағалау өлшемшарттары**

6.1. «Қанағаттанарлық» – технологияға сәйкес әзірленген тағам.

«Қанағаттанарлықсыз» – тағам дайындау технологиясындағы өзгерістерді түзету мүмкін емес. Таратуға жіберілмейді, тағамды ауыстыру керек.

6.2. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын бағалау комиссияның барлық мүшелерінің қолдары қойылған белгіленген үлгідегі журналда жазылады.

6.3. Бракераж комиссиясы немесе басқа инспекторлар берген «қанағаттанарлық» және «қанағаттанарлықсыз» бағасы басшымен кездесуде талқыланады.

Қанағаттанарлық емес тағам мен аспаздық өнімдер пісіруге кінәлі адамдар материалдық және өзге де жауапкершілікке тартылады.

#### **VII. Қорытынды ереже**

7.1. Бракераж комиссиясының мүшелері ерікті негізде жұмыс істейді.

7.2. БҰ әкімшілігі бракераж комиссиясының қызметін насихаттауға және оның мүшелері анықтаған бұзушылықтар мен түсініктемелерді жоюға шаралар қабылдауға міндетті.