

## **БРАКЕРАЖДЫҚ КОМИССИЯСЫ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕ**

### **Жалпы ережелер**

1. Бракераж комиссиясы мектеп директорының бұйрығы негізінде құрылады. Комиссия құрамы, оның өкілеттік мерзімі мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі. Комиссия құрамы үш адамнан кем болмауы тиіс.

2. Комиссия өз қызметінде 25.07.2003 жылғы № 2.01.015.03 «Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы құрылымға, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» талаптарын, «Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы құрылымға, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары мен нормаларын бекіту туралы «ҚР ДСМ 2008 жылғы 15 қаңтардағы №7 бұйрығын», жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы 22.06.2010 ж. «Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары мен нормаларын бекіту туралы «Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі №570 бұйрығына толықтырулар енгізу туралы», «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "2003 жылғы 25 шілдедегі № 4.01.069.03 СанПиН және " қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитетінің төрағасы 2008 жылғы 13 тамыздағы №98:ГОСТ Р 53104 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 28 тамыздағы № ҚР ДСМ-98/2020 бұйрық талаптарын басшылыққа алады.

3. Сапаны тексеруге кәсіпорынға келіп түсетін барлық шикі өнімдер (қаптамасының бүтіндігі, өнімдерді сақтау және өткізу мерзімдері, сақтау шарттары тексеріледі) және білім беру мекемесінің асханасында сатуға арналған дайын тағамдар жатады;

4. Бракераж комиссиясы барлық дайын тағамдарды үстелге бергенге дейін тексереді;



5. Бракераж комиссиясының мүшелері тамақ дайындаудың барлық кезеңдерін, азық-түлікті сақтау шарттарын және т. б. үнемі қадағалап отыруы керек.

6. Бракераж жүргізілгеннен кейін комиссияның тағамдар мен тауарлардың сапасы туралы тұжырымдары арнайы бракераж журналында тіркеледі, ал комиссия мүшелері қабылданған шешімді өз қолдарымен растайды. Журналда бүкіл мәзірдің емес, әр тағамның жарамдылығы жеке бағаланады.

7. Бұл құжаттама медицина қызметкерінде немесе аспазшыда сақталады.

8. Комиссияның барлық мүшелері «Павлодар қаласының № 35 ЖОББМ» КММ оқушыларын сапалы тамақпен қамтамасыз етуге дербес жауапты болады.

### **Бракераж комиссиясы тексереді**

1. Шикі өнімдерді сақтау шарттары және жарамдылық мерзімі;
2. Тамақ дайындау кезінде өнімдерді дұрыс қою;
3. Бақылау ыдысының болуы;
4. Әр тағамның бір порциясының нақты шығуы;
5. Тәуліктік сынаманың болуы;
6. Мәзірдің болуы, оның дұрыс безендірілуі, дайын тағамға сәйкестігі (құжатқа кәсіпорын директоры мен өндіріс меңгерушісі қол қоюы керек; тамақтану күні мен санын көрсету міндетті; тағамның атауына қарама-қарсы өнімдердің шығуын көрсету керек);

7. Ас блогының санитарлық жағдайы

Сұйық тағамдардың шығуын анықтау үшін қазандықтың сыйымдылық көрсеткішін бөліктер санына бөлу керек. Бөлінген тағамдардың шығымдылығын анықтау үшін 5 порцияны өлшеп, тағамның орташа мәнін белгілеу керек.

Дайын тағамдарды бағалау критерийлері.

1. Тағамның түсі мен тартымдылығын анықтай отырып, визуалды бағалау;
2. Иіс - кейде қанағаттанарлықсыз бағалау үшін тек осы сипаттама жеткілікті; дәмі; түсі;
3. Салмасы бар тағамдарға және котлеттерге арналған кесіндідегі түрі; кофе сусындары мен шайдың мөлдірлігі; консистенциясы; қабығын бояу;
4. Бракераж комиссиясының барлық мүшелері тағамдарды органолептикалық бағалау әдістемесімен танысуы тиіс.

Органолептикалық бағалау - сенсорлық органдардың (көру, дәм, иіс, жанасу) көмегімен өнімнің сапасын анықтау)

Тамақты органолептикалық бағалау әдісі

1. Ең алдымен, тағамды көзбен бағалау керек, өйткені тағамның сыртқы түрі мен түсі, оның сапасын бірден көрсете алады;
2. Тағамның иісіне назар аударыңыз;



3. Дәм, тамақ. Егер жарамсыздықтың белгілері бірден анықталса, тағамның дәмі болмайды! Ең алдымен, айқын иісі мен дәмі жоқ тағамдар бағаланады.

Әр түрлі пісіру технологиясы бар ыдыс-аяқтарда органолептикалық бағалаудың әртүрлі әдістері бар.

Алғашқы тағамдарды органолептикалық бағалау:

1. Сұйық тағамды жақсылап араластыру керек, содан кейін табаққа аз мөлшерде құйыңыз;

2. Бірінші тағамды кию табақтың шетіне таратылады және ингредиенттер тағамның құрамына сәйкес келетіндігін анықтайды;

3. Сыртқы көріністе олар көкөністердің қаншалықты сапалы өңделгенін, таңдалған және жуылған жармаларды анықтайды;

4. Сорпалардың мөлдірлігін қосымша тексеру керек. Егер сорпа тым бұлтты болса және майлы қабықтардың орнына бетінде май тамшылары көрінсе, бұл тағамның ескіргенін көрсетеді;

5. Сорпаның дәмі шамамен 75 градус температурада болады, өйткені тым ыстық тағамдардың дәмін дұрыс анықтау өте қиын;

6. Егер бірінші тағамға тұздық немесе қаймақ қосу керек болса, онда ол қоспасыз қолданылады.

*Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау:*

1. Ет пен балық тексеріліп, кесектердің талшықтар бойымен кесіліп, рецепт бойынша сәйкес келетіндігі тексеріледі;

2. Гарнирі бар ыдыс-аяқтарда әр компоненттің дәмі бөлек тексеріледі, ал тұздығы бар тағамдар, мысалы, көкөніс бұқтырмасы, бірге;

3. Тексере отырып котлеттер, көңіл аудару қажет сыртқы келбеті ыдыс-аяқ. Егер котлет табаққа жағылса, онда нан тым көп қосылады. Котлеттердің қызғылт түсі тартылған ет қуырылмағанын немесе ол ісіп кеткенін көрсетеді;

4. Балық тағамдары шырынды, тығыз және сыртқы иісі болмауы керек. Қайнатылған балық – дәмдеуіштердің жағымды дәмі бар, қуырылған-майға малынған;

5. Дәнді дақылдарда кесектер мен бөгде қоспалар болмауы керек, дәндер бір-бірінен оңай бөлінуі керек. Мұны ботқаны табаққа жұқа қабатпен жағу арқылы тексерген дұрыс; дәнді дақылдардың сапасын тексеру кезінде құрғақ затты қоспау проблемасы бар, яғни бөліктің салмағы стандартқа сәйкес келеді, бірақ жармаларға қарағанда су көп. Бұл ақауды анықтау үшін тағам үлгісін рецептпен салыстыру керек;

6. Макарондар оңай араластырылып және жабыспау керек;

7. Тұздықтар тек дәмі үшін ғана емес, сонымен қатар пюре сорпасы сияқты сұйықтықтың консистенциясы үшін де тексерілуі керек. Егер тұздықта қатты бөлшектер болса, олардың тұрау сапасын анықтаңыз;

Органолептикалық бағалауға әсер ететін факторлар:

1. Ас блогының ауа температурасы (оңтайлы-20 градус, температураның жоғарылауымен ащы және қышқылды қабылдауға сезімталдық төмендейді, температураның төмендеуімен-тұзды);



2. Тіл бетінің температурасы (дәм рецепторлары температура 0 градустан төмен түсіп, 45-тен жоғары көтерілгенде сезімталдық шегін төмендетеді);

3. Ас блогын жарықтандыру (тағамның табиғи түсінің өзгеруін болдырмау үшін жарықтандыру табиғи болуы керек;

4. Сыртқы иістердің болуы (сыртқы иістер болмауы керек, өйткені бұл өнімнің сапасын дұрыс бағалауға әсер етуі мүмкін).

Тағамдардың сапасын бағалау критерийлері

Әрбір тағамды тиісті ережелер бойынша органолептикалық тексеруден кейін бракераж журналына белгіленген бағалау критерийлеріне сәйкес әрбір тағамның бағасы енгізіледі.

\* «өте жақсы» - ең жоғары баға ережелер мен дәмнен ауытқымай, белгілі бір рецепт бойынша дайындалған тағамдарға беріледі;

\* «жақсы» — ыдыс-аяқ технологиясында тағамның әдеттегі дәмін мүлдем өзгертпеген аздаған бұзылулар бар;

\* «қанағаттанарлық» — рецепті бұзылған, дәмі өзгерген, бірақ тағам тұтынуға жарамды тағамдардың бағасы;

\* «қанағаттанарлықсыз» - тағам тамаққа жарамсыз, неке болып табылады және есептен шығарылады.

\* Өнім сапасын бағалауды есептеу: талданатын тағамның (бұйымның) сапасын жалпы бағалау үтірден кейінгі бірінші белгіге дейінгі дәлдікпен бағалауға қатысқан барлық қызметкерлердің бағалауының орташа арифметикалық мәні ретінде есептеледі.

• Барлық осы бағалар органолептикалық көрсеткіштер бойынша анықталады және бракераж журналына жазылады.

«Қанағаттанарлықсыз» бағасы бар тағамдар ешқандай жағдайда балаларға сатылмайды. Бұл жағдайда бракераж комиссиясының төрағасы акт жасайды, ол туралы міндетті түрде мектеп директорына баяндайды.

Сондай-ақ, бұл акт қате жіберілген қызметкерді таныстырады.

Сапасыз өнімдер есептен шығарылады, сонымен қатар тиісті акт жасалады.

Бракераж журналында жалпы мәзір емес, әр тағамды органолептикалық тексерудің бағасы белгіленеді.

Бракераж комиссиясының жұмысын тікелей мектеп директоры бақылайды. Оқушылар дайын өнімді «№35 ЖОББМ» КММ ас блоктарында өндірілетін барлық дайын өнімді бракераждан кейін ғана ала алады.