

«Бекітемін»
«Жұпар» бөбекжайы
МКҚК менгерушісі
А.Е.Орымбаева
«29» тамыз 2024 жыл

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Амангелді ауданы білім бөлімінің «Жұпар» бөбекжайы» МКҚК

Бракераж комиссиясы туралы ереже

І. Жалпы ережелер

1.1. Осы ереже «Жұпар» бөбекжайы (осыдан кейін – БҰ) бракераж комиссиясының жұмыс тәртібін регламенттейді.

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 менгерушісі;
- ата-аналар комитетінің өкілдері (санитариялық киімі, медициналық кітапшасы бар, тағамдарды бағалау өлшемшарттарын білетін және медициналық көрсетілімдері 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 өндеуге 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).

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.