



Бракераждық комиссиясының ережесі

I. Жалпы ұстанымы

1.1. Бұл Ереже мектептердегі тамақ сапасын бақылауды күшейту мақсатында әзірленген. Бракеражды комиссиясы оқу жылының басында мектеп директорының бұйрығымен құрылады.

1.2. Бракеражды комиссиясы органолептикалық әдіспен жүргізілетін дайын және шикізаттың сапасын бақылайды. Азық-түлік қалдықтарын шығару әрбір жаңадан дайындалған партияның шығарылуы басталғанға дейін жүзеге асырылады. Бағалауды жүргізу кезінде жартылай фабрикаттарға, дайын тағамдарға және аспаздық өнімдерге қойылатын талаптарды басшылыққа алыңыз.

Дайын тағамды беру сынама алынғаннан кейін және дайын тағамдарды бағалау нәтижелері бас тарту журналында тіркеліп, оларды беруге рұқсат алғаннан кейін ғана жүзеге асырылуы тиіс. Тамақ дайындау технологиясы бұзылған жағдайда комиссия студенттерге ыдыс-аяқ беруге тыйым салуға, оларды өзгертуге немесе өндеуге, қажет болған жағдайда санитарлық-тамақтану зертханасына зерттеуге жіберуге міндетті.

1.3. Жазба кітапшасы нөмірленген және мөрленген болуы керек. Бракеражды комиссиясының журналын медициналық қызметкер немесе мектепте ыстық тамақты ұйымдастыруға жауапты адам жүргізеді.

Бракеражды комиссия журналында сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т.б. сияқты көрсеткіштерге назар аудара отырып, жалпы диета емес, әрбір тағамның сынамаларын алу нәтижелері жазылады. Тағамға органолептикалық бағалау жүргізетін адамдар осы талдауды жүзеге асыратын әдістемемен таныс. Бракеражды комиссиясының төрағасы, бал, тағамның сапасына жауап береді.

1.4. Комиссияның өкілеттігі:

Мектептің бракеражды комиссиясы:

- тамақ өнімдерін тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылайды;
- азық-түлік өнімдерін сақтауға қоймалар мен басқа да үй-жайлардың жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;
- мезірдің дұрыстығын күнделікті бақылайды;
- тамақ бөліміндегі жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;
- азық-түлікті өткізу мерзімдерін және тағамды дайындау сапасын бақылайды;

- тағамның балалардың негізгі қоректік заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;

- тамақтандыру қызметі қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылайды;

- негізгі бұйымдарды төсеу кезінде мезгіл-мезгіл қатысады, ыдыстардың шығымдылығын тексереді;

- дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырғандылығын және т.б. анықтайды;

- дайындалған тағам көлемдерінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

II. Тағам өнімдерін органолептикалық бағалау әдістемесі

2.1. Органолептикалық бағалау тағам сынамаларын сыртқы тексеруден басталады. Тексеруді күндізгі уақытта жүргізген дұрыс. Тексеру тағамның сыртқы түрін және оның түсін анықтайды.

2.2. Содан кейін тағамның иісі анықталады. Иіс тынысыңызды ұстау арқылы анықталады. Эпитеттер иісті белгілеу үшін қолданылады: таза, балғын, хош иісті, ащы, сүтті, шіріткіш, жемдік, батпақты, лайлы. Ерекше иіс көрсетілген: майпабак, сарымсақ, жалбыз, ваниль, мұнай өнімдері және т.б.

2.3. Тағамның дәмі, иісі сияқты, оның тән температурасында белгіленуі керек.

2.4. Үлгіні алу кезінде сіз кейбір ережелерді сақтауыңыз керек

Сақтық шаралары: шикі өнімдердің ішінде тек шикі күйінде қолданылғандары ғана дәм татады; Егер жағымсыз иіс түрінде ыдырау белгілері анықталса немесе тағамнан уланудың себебі өнім болды деген күдік болса, дәм сынағы жүргізілмейді.

III. Бірінші курстарды органолептикалық бағалау

3.1. Органолептикалық зерттеу үшін бірінші ыдысты қазанға жақсылап араластырып, аз мөлшерде тарелкаға алады. Тағамның сыртқы түрі мен түсі атап өтіледі, оның көмегімен оны дайындау технологиясы сақталды ма, жоқ па, соны анықтауға болады. Шикізатты өңдеу сапасына назар аудару керек: көкөністерді мұқият тазалау, бөгде қоспалардың және ластанулардың болуы.

3.2. Сорпалар мен борштың сыртқы түрін бағалау кезінде көкөністер мен басқа да құрамдас бөліктердің кесілген пішінін, пісіру процесінде олардың сақталуын тексереді (көгерген, пішіні бұзылған немесе артық пісірілген көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).

3.3. Органолептикалық бағалау кезінде сорпалар мен сорпалардың, әсіресе ет пен балықтан жасалған сорпалардың мөлдірлігіне назар аударылады. Сапасы нашар ет пен балық бұлынғыр сорпалар шығарады, май тамшылары майда дисперсті көрініске ие және бетінде майлы янтарь қабықшаларын түзбейді.

3.4. Пюреден жасалған сорпаларды тексергенде жуандығын, консистенциясының біркелкілігін және торесі жоқ бөлшектердің бар-жоғын ескеріп, қасықтан тарелкаға үлгіні жұқа ағынмен құйыңыз. Пюре сорпасы оның бетіндегі сұйықтықты тазартпай, бүкіл массада біртекті болуы керек.