

Бекітемін
Павлодар облысының білім беру басқармасы,
Шарбақты ауданы білім беру бөлімінің
«№3 жалпы орта білім беру мектебі»КММ
директоры _____ Е.А.Бирюкова



02.09.2025 ЖЫЛ

Бракераж комиссиясы туралы ереже

Павлодар облысының білім беру басқармасы, Шарбақты ауданы білім беру бөлімінің «№3 жалпы орта білім беру мектебі»КММ

Жалпы ережелер

Бракераж комиссиясы мектеп директорының бұйрығы негізінде құралады. Комиссияның құрамы мен оның өкілеттік мерзімі мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі. Комиссия құрамы 7-9 адамнан тұрады.

1. Комиссия өз қызметінде 17.02.2022 жылғы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларын басшылыққа алады.
2. Аталған санитарлық қағидалар тағам өнімдерін өндіру, өндеу, өткізу және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.
3. Сапаны тексеруге кәсіпорынға келіп түсетін балық шикі өнімдер (орамының, бүтіндігі, сақтау және өткізу мерзімдері, сақтау шарттары) және білім беру ұйымының асханасында өткізуге арналған дайын тағамдар жатады.
4. Бракераж комиссиясының мүшелері тағам дайындаудың барлық кезеңдерін, өнімдерді сақтау шарттарын және басқа да процестерді тұрақты бақылауды жүзеге асыруы тиіс.
5. Бракераж комиссиясының мүшелері тағамдарды дайындаудың барлық кезеңдерін, азық – түлікті сақтау шарттарын және т.б. үнемі тұрақты бақылап отыруы керек
6. Аталған құжаттама медициналық қызметкерде немесе аспазда сақталады.

Бракераж комиссиясы тексереді

1. Шикі өнімдерді сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімін;
 2. Тағам дайындау кезінде өнімдерді салу нормаларының сақталуын;
 3. Бақылау тағамының болуын;
 4. Әрбір тағам проциясының нақты шығуын;
 5. Тәуліктік сынаманың болуын;
 6. Мәзірдің болуын, дұрыс рәсімделуін және дайын тағамға сәйкестігін (өндіріс меңгерушісімен; мәзірде міндетті түрде күні мен тамақтанушылар саны көрсетілуі тиіс; тағам атауының қарсысына өнімнің шығымы жазылады);
 7. Тамақ блогының санитарлық жағдайын;
- Сұйық тағамдардың шығымын анықтау үшін қазан сыйымдылығы көрсеткіші проциялар санына бөлінеді. Порциялық тағамдардың шығымын анықтау үшін 5 порция өлшеніп, орташа мәні есептеледі.

Дайын тағамдарды бағалау критерийлері

Тағамның түсін және сыртқы тартымдылығын анықтау арқылы визуалды бағалау:

1. Иісі- кей жағдайда қанағаттанарлықсыз баға беру үшін осы көрсеткіштің өзі жеткілікті дәмі, түсі
2. Салмасы бар тағамдар мен котлеттердің кесіндідегі көрнісі, сусындар мен шайдың мөлдірлігі, консистенциясы, қабықшасының түсі.
3. Бракераж комиссиясының барлық мүшелері тағамдарды органолептикалық бағалау әдістемесімен таныстырылуы тиіс.

Органолептикалық бағалау – өнім сапасын сезім мүшелері (көру, дәм сезу, иіс сезу, сипап сезу) арқылы анықтау.

Тағамды органолептикалық бағалау әдістемесі

1. Алдымен тағам визуалды түрде бағаланады, себебі тағамның сыртқы көрнісі мен түсі оның сапасы туралы бірден мәлімет беруі мүмкін;
2. Тағамның иісіне назар аударылады;
3. Тағамды дегустациялау. Егер тағамның жарамсыздық белгілері бірден анықталса, оны татып көруге болмайды! Алдымен айқын иісі мен дәмі жоқ тағамдар бағаланады.

Дайындау технологиясы әртүрлі тағамдарға органолептикалық бағалау әдістемесі де әртүрлі қолданылады.

Бірінші тағамдарға органолептикалық бағалау

1. Сұйық тамақ жақсылап араластырылып, аз мөлшері тәрелкеге құйылады;

2. Бірінші тағамның қосындысы тәрелкенің жиегіне орналастырылып, ингредиенттердің тағам құрамына сәйкестігі анықталады;
3. Сыртқы көрінісі бойынша көкөністердің өңделу сапасы, жара алардың тазаланып, жуылғаны бағаланады;
4. Сорпалардың мөлдірлігі қосымша тексеріледі. Егер сорпа тым лай болса және бетінде май қабықшасының орнына май тамшылары көрінсе, бұл өнімдердің ескіргенін көрсетеді;
5. Сорпаның дәмі шамамен 75 градус температурада тексеріледі, себебі тым ыстық тағамның дәмін дұрыс анықтау қиын;
6. Егер бірінші тағамға тұздық немесе қаймақ қосу қарастырылса, алдымен қоспасыз күйінде тексеріледі.

Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау

1. Ет пен балық тексеріліп, олардың талшық бойымен туралғаны және рецептураға сай пішінде болғаны анықталады;
2. Гарнирі бар тағамдар әр құрамдас бөліктің дәмі бөлек тексеріледі, ал тұздығы бар тағамдар (мысалы, көкөніс рагуы) тұтас күйінде бағаланады;
3. Котлеттерді тексеру кезінде сыртқы көрінісіне ерекше назар аударылады. Егер котлет тәрелкеге жайылып кетсе, нан мөлшері шамадан тыс қосылғанын білдіреді. Қызғылт түсті котлет фарштың толық піспегенін немесе сапасыз екенін көрсетеді;
4. Балық тағамдары шырынды, тығыз және бөгде иіссіз болуы тиіс. Қайнатылған балықта дәмдеуіштердің жағымды дәмі, ал қуырылған балықта майға сіңген дәм болуы керек;
5. Ботқаларда түйіршіктер мен бөгде қоспалар болмауы тиіс, дәндер бір-бірінен оңай ажырауы қажет. Мұны ботқаны тәрелкеге жұқа қабат етіп жайып тексеруге болады. Ботқа сапасын тексеруде құрғақ заттың жетіспеушілігі мәселесі жиі кездеседі, яғни порция салмағы нормаға сай болғанымен, су мөлшері жармадан көп болады. Мұндай ақауды анықтау үшін тағам үлгісі рецептурамен салыстырылады;
6. Макарон өнімдері оңай араластырылып, бір-біріне жабыспауы керек;
7. Тұздықтар дәмі бойынша ғана емес, қоюлығы бойынша да тексеріледі. Егер тұздықта қатты бөлшектер болса, олардың туралу сапасы анықталады.

Органолептикалық бағалауға әсер ететін факторлар

1. Тамақ блогындағы ауа температурасы (оңтайлысы -20 градус, температура жоғарыланған кезде ащы және қышқыл дәмді сезу төмендейді, ал төмендегенде тұзды дәмді сезу әлсірейді);

2. Тіл бетінің температурасы (температура 0 градустан төмен немесе 45 градустан жоғары болғанда дәм рецепторларының сезімталдығы төмендейді);
3. Тамақ блогының жарықтандырылуы (тағамның табиғи түсін бұрмалау үшін жарық табиғи болуы тиіс);
4. Бөгде иістердің болуы (бөгде иістер болмауы керек, себебі олар өнім сапасын дұрыс бағалауға әсер етеді).

Тағам сапасын бағалау критерийлері

Әр тағам органолептикалық тексеруден өткеннен кейін белгіленген бағалау критерийлеріне сәйкес бракераж журналына бағалар енгізіледі:

- **«өте жақсы»**- рецептураға қатаң сәйкес, ауытқусыз және дәмдік қасиеттері сақталған тағамдар;
- **«жақсы»** – технологияда болмашы ауытқулар бар, бірақ тағамның үйреншікті дәмі өзгермеген;
- **«қанағаттанарлық»** - рецептура бұзылған, дәмі өзгерген, бірақ тағамды тұтынуға болады;
- Барлық бағалар органолептикалық көрсеткіштер бойынша анықталып, бракераж журналына жазылады.

«Қанағаттанарлықсыз» баға алған тағамдар балаларға берілмейді. Бұл жағдайда бракераж комиссиясының төрағасы акт жасайды және ол туралы мектеп директорына міндетті түрде хабарлайды. Аталған актпен қателікке жол берген қызметкер таныстырылады.

Сапасыз өнімдер тиісті акт жасай отырып, есептен шығарылады.