



Положение о работе бракеражной комиссии

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в КГУ ООШ № 14 г.Кокшетау.

1.2. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 7 человек.

Членами бракеражной комиссии могут быть

- директор школы;
- члены администрации школы;
- педагогические работники;
- заведующая школьной столовой;
- представители родительского комитета (при наличии санитарной одежды, качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

1.3. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- приказом министра здравоохранения РК от 05.08.2021 № ҚР ДСМ-76 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования";
- сборниками рецептов;
- технологическими картами;
- данным положением, утвержденным директором школы.

Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного триместра отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В нем отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, его наименование, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующая школьной столовой и повар, приготовивший данное блюдо.

II. Права и обязанности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

III. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, влистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают его внешний вид и цвет,

по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, отсутствие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие или отсутствие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

V. ~~Оформление и подача блюд, оценка их качества~~ ~~Оформление и подача блюд, оценка их качества~~

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недоложение.

5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, зольностью и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассериванные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса горьковато-неприятный вкус. Блюда, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

5.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным прикусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VI. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Удовлетворительно» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Пseudоудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

6.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

VII. Заключительное положение

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

2025年10月25日 星期一 10:10



Бекетмін
«Қосшытау қаласы
№14 ЖОББМ» КММ
директоры
Жусупбекова Ж.К.
2022 ж.

Мектептегі бракераж комиссиясы ұйымдастыру ереже

I. Жалпы ережелер

1.1. Осы ереже № 14 ЖОББМ КММ бракераж комиссиясының жұмыс тәртібін регламенттейді.

1.2. Бұл ереже мектептердегі тамақтану сапасын бақылауды күшейтуге бағытталған. Бракераж комиссиясы оқу жылының басында мектеп директорының бұйрығы бойынша құрылады. Бракераж комиссиясы кем дегенде 7 адамды қамтиды.

Бракераж комиссиясының мүшелері мыналар

- мектеп директоры;
- мектеп әкімшілігінің мүшелері;
- педагог қызметкерлер;
- мектеп асханасының меңгерушісі;
- ата-аналар комитетінің өкілдері (санитариялық киімі, медициналық кітапшасы бар, тағамдарды бағалау өлшемшарттарын білетін және медициналық көрсеткіштері бойынша шектеулер қойыспаған).

1.3. Бракераж комиссиясының негізгі міндеті – мектеп асханасының жұмысын үздіксіз бақылау, тағам дайындау технологиясына сәйкестігін бақылау, тағамдардың асқын 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;
- мектеп директоры бекіткен осы ереже.

Әрбір оқу триместрінің соңында бракераж комиссиясы асхананың жұмысын бақылау жүргізу бойынша директорға есеп береді.

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

Дайын азық-түлікті шығару сызма алғаннан кейін және бракераж журналына дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін жазып, шығаруға рұқсат бергеннен кейін ғана жүргізілуі тиіс. Тамақ дайындау технологиясы бұзылған жағдайда комиссия оқушыларды оқушыларға 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 мектеп асханасында сақталыды. 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 мектеп 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 сақтау кезеңінде 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 күнделікті уақытта жақсы жүргізіледі. Тексеру арқылы тағамның түрін, оның түсін анықтайды.

3.2. Содан кейін тағамның иісін анықтайды. Иісі дәмін ішке тарту арқылы анықталады. Иісті білдіретін эпитеттерді пайдаланады: таза, балғын, хош иісті, дәмді, сүт қышқылды, шірік, жемшән, 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 піру белгілерін байқаған жағдайда, сондай-ақ бұл өнімнің тағамдық ұлануы 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 өңдеудің сапасына назар аудару керек: коғөністерді мұқият тазалау, қоспалардың болмауы және ластану.

4.2. Сорпа мен борщтың сыртқы түрін бағашу 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 көгөніш, әсіресе ет пен балықтан жасалған өнімдердің мөлдірлігіне назар аударылады. Нашар сапалы ет пен балық бұздыр 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, азілмеген 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. Асқитықты 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. Құрамында қосылған қоспалардың болуын тексеріңіз.

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 дақылдарды, 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 иетінен 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 жасаныз. Сонымен, егер картоп өзбесі 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 зертхананы жіберіледі.

5.6. Тұздықтың консистенциясы оларды қасықтан табаққа салып, жұқалап құю арқылы анықталады. Егер тұздықтар шала қуырылған тамырдап, пияздап 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 касиеттеріне ие болуы керек, олар көгөністер мен

дамдеуіштердің 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 белгіденген үлгідегі журналда жазылады.

6.3. Бракераж комиссиясы немесе басқа инспекторлар берген «қанағаттанарлық» және «қанағаттанарлықсыз» бағасы директормен кездесуде талқыланды.

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АРҚАЛЫҚ БАҒАЛАУ АКАДЕМИЯСЫ