

## Сиз мектептик тамактануунун сапатын көзөмөлдөсөңүз болот. Бракераждык комиссия.

Сиздин меню, азыктардын жана окуучулардын тамагына кеткен чыгымдар менен таанышууга, ошондой эле, тамактандыруунун сапатын көзөмөлдөөгө катышууга укугуңуз бар.

Сиз бракераждык комиссиянын ишине катыша аласыз. Комиссиянын курамына тамактандырууга жооптуу адамдар, повар, медицина кызматкери, администрациянын өкүлү жана ата-энелер кире алат.

Комиссиянын милдети – тамак даярдоонун сапатын көзөмөлдөө. Комиссияга кирген адамдар даярдалган тамакты татып көрөт, өңүн, жытын, даамын, консистенциясын, текстурасын даярдыгын баалайт (органолептикалык баалоону алпарышат).

Тамактын сапатын текшерүүнүн жыйынтыгы баа катары атайын журналга катталат.

Даяр тамактын бракеражын каттоо журналынын үлгүсү таблица (Санитардык-эрежелерге жана нормаларга).

Тамакты даярдаган датасы, сааты	Бракераж алган убакыт	Тамактын, кулинардык азыктын аты	Тамакты берүүгө уруксат,	Бракераж комиссиянын мүчөлөрүнү колу	Эскертүүлөр
1	2	3	4	5	6
<b>Эскертүүлөр:</b> *Даяр азыкты берүүгө тыйуу салыгандын фактылар белгиленет					

Даярдалган тамактарды баалагандан кийин, комиссия тамакты окуучуларга бериш керекпи же жокпу – деп чечим чыгарат.

Бракераждык комиссия мектептин администрациясы иштеп чыккан Бракераждык комиссия жөнүндөгү Жобонун негизинде аракеттенет. **(Жобого активдүү шилтеме)**.

Комиссиянын составы бир дайындалат. Комиссиянын мүчөлөрү Төрага шайлап алышат.

Бракераждык комиссия даярдалган тамактын сапатын эле текшербестен, тамактанууну уюштурууну жакшыртуу боюнча сунуштарды иштеп чыгат жана аларды мектептин директорунун кароосуна сунуштайт.

**Көңүл буруңуздар**, бракераждык комиссиянын курамына кирбеген ата-энелер кухняга киргизилбейт жана тамак даярдоо процессине кийлигише албайт.

## **Бракераждык комиссия жөнүндө ЖОБО.**

### **Терминдер аныктоолор**

*Бракераж* – даамын татып көрүү жолу менен, тамактын сырткы көрүнүшүнүн жана даамынын жарактуулугу боюнча чечим кабыл алуу процесси.

*Бракераждык комиссия* – тамактык продукциянын жана даярдалган тамактын сапатын көзөмөлдөө үчүн дайындалган адамдардын тобу.

*Бракераждык журнал* – баардык текшерилген тамактарды белгилей турган жана кол коё турган журнал.

*Органолептикалык баалоо* – адамдын сезим органдары аркалуу тамактык продукциянын сапатын жалпыланган баа берүү.

*Кабыл алуу контролу* – Продукцияны реализация кылууга жарактуулугуна баа берүү жана чечим кабыл алуу.

### **1. Жалпы жоболор**

1.1.Бракераждык комиссия жөнүндөгү бул Жобо (мындан ары

Жобо) мындан ары “Мектеп” деп аталган \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (жалпы билим берүү мектебинин аты)

тарабынан Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011 – жылдын 12 – сентябрындагы № 541 – токтому менен бекитилген Жалпы билим берүү жөнүндөгү Типтүү жобонун жана Мектептин Уставынын негизинде иштелип чыкты.

1.2.Бракераждык комиссия өз ишинде мектептик тамактандырууну уюштуруудагы санитардык-эпидемиологиялык жана гигиеналык талаптарды белгилеген Кыргыз Республикасынын ченемдик -укуктук документтерин жетекчиликке алат.

1.3.Бракераждык комиссия мектептик тамактандырууну көзөмөлдөө боюнча Комиссиянын курамына кирет жана өндүрүштүк контролдун алкагында иштейт.

Кыргыз Республикасынын мыйзамдарына жана Мектептин Уставына каршы келбеген Чечимдер сунуштама катары эсептелет.

Жалпы билим берүүчү мекеменин жетекчилиги тарабынан бекитилген Бракераждык комиссиянын Чечими баардык тараптар тарабынан аткарууга жатат.

1.4. Бракераждык комиссия жөнүндө бул Жобого өзгөртүүлөр жана толуктоолор комиссиянын мүчөлөрү тарабынан киргизилет жана Мектептин жетекчилиги тарабынан бекитилет.

1.5. Бракераждык комиссия жөнүндөгү Жобонун мөөнөтү чектелбейт жана жаңы Жобо кабыл алгычакты аракетте болот.

## **2. Максаттар жана маселелер**

2.1. Бракераждык комиссиянын максаты болуп санитардык-эпидемиологиялык талаптарга ылайык Мектепте окуучуларга теңдештирилген жана коопсуз тамактандырууну уюштурууда жардам берүү болуп эсептелет.

2.2. Коюлган максаттарга жетишүү үчүн Бракераждык комиссия төмөндөгү маселелерди чечет:

– даярдалган тамак-аштарды кабыл алуу көзөмөлдөө

## **3. Бракераждык комиссияны түзүү жана анын курамы.**

3.1. Бракераждык комиссия Мектептин жетекчиси тарабынан бир жылга (календардык же окуу) түзүлөт.

3.2. Бракераждык комиссиянын курамына: тамактандырууну уюштурууга жооптуу (Мектепте тамактандыруу уюштурууда кызмат көрсөтүүчү) ишкананын өкүлү, медицина кызматкери жана Мектептин администрациясынын өкүлү кирет. Керектүү учурда Бракераждык комиссиянын курамына Мектептин башка кызматкерлери, чакырылган адистер, ошондой эле ата-энелер (мыйзамдуу өкүлдөр) кошулушу мүмкүн.

3.3. Бракераждык комиссия өз курамынан документация жүргүзүүгө жооптуу төр агасын шайлап алат.

3.4. Бракераждык комиссия Мектептин жетекчиси тарабынан бекитилген план менен иштейт.

## **4. Ыйгарым укуктары жана милдеттери.**

4.1. Бракераждык комиссия даярдалган тамактарга органолептикалык баа берип, аларды таратууну ишке ашырууга руксат берет, же тыюу салат.

4.2. Бракераждык комиссия суткалык пробасы барын, топтолушун жана сакталышын көзөмөлгө алат.

#### 4.3. Бракераждык комиссия укуктуу:

- сутканын кайсыл убагы болсо да көзөмөлдөө аракетин жасоого;
- жараксыз деп табылган тамак-ашты таратууга тыюу салууга;
- ашып калган порцияларды реализация кылууга акт түзүүгө;
- окуучулардын тамактануусу уюштуруу боюнча Мектептин жетекчилигине сунуштарды берүүгө.

#### 4.4. Бракераждык комиссия милдеттүү:

- Бракераждык комиссия жөнүндөгө Жобонун 5-пунктуна ылайык продукцияга органолептикалык баа берүүгө;
- пробаларды алууда санитардык-гигиеналык талаптарды сактоого;
- чийки жана даяр продукцияны бракераж жүргүзүп жаткан адам продукциянын жана кулинардык тамактарын сапаты кандай болуш керегин билүүгө;
- тийиштүү документтерди жүргүзүүгө.

### 5. Иштөө тартиби

5.1. Даярдалган тамактарды бракераж жүргүзүү алдында Комиссиянын мүчөлөрү меню, тамактардын рецептурасы менен таанышышат, ошондой эле, бекитилген нормативдик документтердин негизинде алардын сапаттарынын көрсөткүчтөрүнө баа беришет.

Бракераж жүргүзүүдө Комиссиянын алдында тараза, бычак, повардык ийне, сузгу, термометр, комиссиянын ар бир мүчөсү үчүн приборлорду чайкаганга кайнак суу, андан сырткары эки кашык, сайгыч, бычак, тарелка, муздак суусу менен стакан, блокнот жана карандаш болушу керек.

Иш башында Комиссиянын мүчөлөрү атайын кийимдерди кийишип, колдорун самындап жууп, чайкап, атайын салфеткалар менен кургата сүрүшү керек.

Даяр тамактын пробасы таратаардан 15-20, максимум 30 минут мурда алынат.

5.2. Даярдалган тамактарды баалоо.

Даярдалган тамактардын сапаты органолептикалык ыкма (сырткы көрүнүшү, өңү, жыты, даамы, консинтенциясы) менен бааланат. Ушул көрсөткүчтөргө ылайык тамактарга төмөндөгүдөй баалар берилет: 5 “эң жакшы”, 4 “жакшы”, 3 “канааттандыраарлык”, 2 – жараксыз(брак).

Рецептуранын жана технологиянын негизинде даярдалган, органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча жогорку сапаттагы продукт деген баага татыган тамак “эң жакшы” деген баа алат.

Бекитилген талаптардын бир аз айырмаланган тамактар “жакшы” деген баа алат. Мисалы: **салаттарда** өңүнөн, жытынан, даамынан жана консинтенциясынан бир аз айырма болушу мүмкүн; **биринчи блюдалардын** суюгунун өңүндө анча билинбеген май катмары болушу, туура эмес тууралган, бирок, жетиштүү кошулган жашылчалардын болушу, көп анча билинбеген бирок, мүнөздүү жыттын болушу, ачык айырмаланбаган даам, бир аз эзиле бышкан, бирок формасын сактап калган жашылчалардын көрүнүшү, шорпосунун тузу кемирээк болушу; **экинчи блюдалар** үчүн – өңүнөн бир аз айырма болсо, формасы боюнча бир аз туура эмес тууралып калса, чыгы консинтенциядан кемирээк болсо, жыты анча билинбесе.

Канааттандыраарлык деген баа даярдоо технологиясы бир аз бузулуп, бирок, кайра даярдалбай реализация кылууга жараган тамактарга берилет. Мисалы, **салаттар** үчүн: специалардын жытынын бир аз же кескин айырмаланышы, кесек жана бирдей эмес тууралышы, консинтенциясынын нымдуулугу, формасы бузулган жашылчалардын болушу, компоненттердин катышынын сакталбашы, сыртынын катып кетиши; **биринчи блюдалар** үчүн: сүттөн даярдалган суптарда чаңгыт майдын болушу, жылтырынын аздыгы, акшактардын, макарондун эзилеп кетиши; **экинчи блюдалар үчүн:** кабыкчасынын өүп кетиши, күрөң тарткан сырткы көрүнүшү, блюданын бир аз күйүп кетиши, жашылчалардын бир аз деформация болушу, каткалаң консинтенция, кескин жыт, тузу кем, тамактын формасынын бузулушу, соустун бир түрдүү болбошу, компоненттердин катышынын сакталбашы.

Канааттандыраарлык эмес деген баа реализацияга жиберүүгө жарабаган тамактарга берилет. Мисалы, **салаттар үчүн:** өңүнүн кескин өзгөрүлгөнү, сырткы көрүнүшүнүн кызыксыздыгы, жашылчалардын солуп калышы, ароматынын жоктугу; **биринчи блюдалар үчүн:** суптун сорпосунун өңүнүн бозоруп, майдын жылтырынын жоктугу, картошканын жакшы тазаланбаганы, жашылчалардын, акшактардын чала бышырылганы, ашыкча бууланып же эзиле бышырылып калган жашылчалардын жыты, тузунун көптүгү, акшактын чийкилиги, капустаанын ачып кетиши; **экинчи блюдалар үчүн:** тамактын үстүнүн көгөрүп кетиши, формасынын бузулушу, боткону консинтенциясынын бирдей эместиги, чоочун жыт, таттунун, туздун татымынын ашыктыгы же кемдиги, ашыкча кургап кетиши же нымдалып кетиши, сыртында шектүү жаракалардын болушу.

Блюдага органолептикалык баа бергенде бир эле көрсөткүчү канааттандыраарлык эмес болуп чыкса, тамак бракталат, реализациядан алынат. Эгерде тамак чала даярдалган болсо, бракераждык комиссия аны толук даяр болгучакты кармайт.

Бааланган блюдо Бракераждык журналга түшүрүлөт. Бракталган тамакты берүүгө тыюу салынып, журналга “берүүгө жол берилбейт” деп жазылат. Коюлган баанын тушуна Бракераждык комиссиянын мүчөлөрү кол коюшат.

### 5.3. Органолептикалык баа берүүнүн методикасы.

Органолептикалык баалоон тамактын сырткы көрүнүшүн талдоодон башталат. Кароодо тамактын сырткы көрүнүшү, өңү, жыты, даамы аныкталат.

#### 5.3.1. Биринчи блюдалар.

Органолептикалык баалоодо казандагы тамак аралаштырылып, бир азы тарелкага алынат. Блюдонун сырткы көрүнүшү жана өңү аныкталат. Мисалы, борщтун күңүрт-күрөң өң алышы кызылчаны туура эмес буулантып бышыргандын белгиси. Чийки заттарды иштетүүнүн сапатына көңүл буруу зарыл: таза тазаланышы, башка кошулмалардын болбошу, булганбагандыг.

Суп менен борщту баалаганда жашылча жана башка компоненттердин кесилиш формасын, алардын сакталышын (жанчылган, формасын жоготкон болбош жана өтө эзилип кеткен болбош керек) текшерет.

Эзилген суюк суптардын пробасын алып, коюулугун, эзилбеген бөлтөктөрдүн жоктугун байкап, кашык менен тарелкага ичке шорголотуп куюлат. Суп-пюре баардык массасында бирдей эзилген болушу керек.

Даамын жана жытын аныктаганда тамактын өзүнө тийешелүү даамы, чоочун татымдар, жыттар жана ачуулугу, ашыкча кычкылдыгы жана туздуулугу жоктугу текшерилет. Ар кандай кошулмаларды (мисалы, сметананы) кошуп да, кошпой да текшерилет.

Бала бакчаларда көгөргөн жана күйүк ундан жасалган тамактарга, бышпаган жана ашыкча бышырылган, ундан жасалган бөлтөктүү тамактарга руксат берилбеш керек.

#### 5.3.2. Экинчи тамактар.

Гарнир жана соустар менен кошо берилүүчү тамактардын курамындагы кошулмалардын ар бири өз алдынча текшерилет.

Сыртынан байкоо жүргүзүүдө, эттин кандайча кесилгенине (волокналар туурасынанбы же узатасынанбы) көңүл бурулат. Сырткы өңүнө, куургандагы күйүктөрү жокпугуна, панировканын калыңдыгына көз салынат. Эттен жана балыктан жасалган тамактарга сыртынан дагы жана туурасынан кесилгендеги көрүнүшү каралат. Бул блюдону даярдоонун технологиясынын сакталышын билдирет. Эттин сыртынын кургап кетиши, анын сорпосу жок узак убак сакталгандыгынан кабар берет. Котлеттин кесилишинде мала кызыл өң болушу, анын чала бышырылгандыгын билдирет.

Тамактын даярдыгынын маанилүү көрсөткүчү катары анын консистенциясы эсептелет (мисалы, жанчылган эттен жасалган тамактын шыбалма кончинтенциясында болушу, ага нандын көп кошулуп кетиши тууралуу кабар берет). Тамактын консистенциясынын сапатын повардык ийне же жыгач шиш менен сайгылап көрүп текшерсе болот. Алар жеңил сайылыш керек. Даамын жана жытын аныктоодо спецификалык жыттына көңүл бурулат. Бул өзгөчө балыкка тийешелүү. Бышырылган балыктын өзүнө мүнөздүү жашылчанын даамы бар жыты болот. Ал эми куурулганда – жагымдуу жеңил байкалган жаңы майдын жыты билинет. Ал жумшак, ширелүү, кесилгендеги калыбын жоготпогон, майдаланбагыдай болуш керек. Канаттуунун эти жумшак жана сөөктөн оңой ажырай турган болот.

Акшактан, ундан же жашылчадан жасалган гарнирлерди консистенциясы боюнча текшерет. Чачылма түрүндө даярдалган ботколордо көпкөн дандар бири биринен оңой ажырай турган болуусу керек. Боткону тарелкага жука жайып көрүп, жарылбай калган дандардын, чоочун жана каткан кошулмалардын жоктугу каралат. Туура бышырылган макарондор да бири бирине жабышпай, оңой ажырап, сйгыч же кашыктан салаңдап турушу керек. Акшактан жасалган котлеттер куурулган боюнча формасын жоготпой турганы туура.

Жашылчадан жана картошкадан жасалган гарнирлерди баалаганда алардын тазаланышынын сапатына көңүл бурулат.

Соустардын консистенциясын кашык менен сузуп алып, тарелкага ичке шорголотуп текшерет. Курамында тамырлар, пияз болсо, аларды өзүнчө бөлүп алып, формасын, составын, кесилишин жана консистенциясын текшерет. Сөзсүз түрдө соустун өңүнө көңүл буруш зарыл. Күйгөн ундун бөлүкчөлөрү катышкан туура эмес даярдалган соустун өңү бозомук, жагымсыз ачуу болот.

## **6. Бракераждык комиссиянын документациясы.**

6.1. Бракераждык проба алуунун жыйынтыгы бракераждык Журналга катталат.

6.2. Бракераждык журналда блюдонун даярдалган датасы жана сааты, блюдонун аты, бракераж алуу сааты, органолептикалык баалоонун жыйынтыгы жана даярдык деңгээли, реализацияга руксат берүүсү көрсөтүлөт,

6.3. Бракераждык журналдын беттери номурланып, шнур менен тигилип, мектептин пеаты менен бекитилет. Бракераждык урнал ашкананын башчысында сакталат