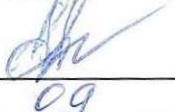


Келісілді:
Кәсіподақ комитетінің
төрағасы
Пузикова Е.А. 
2022 ж. 26 09



Бракеражды комиссияның ережесі туралы

1. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. МДҰ бракеражды комиссия оку жылышының басында директордың бұйрығымен құрылады.
- 1.2. Тағам өнімдеріне органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар осы талдауды жүргізу әдістемесін білуі керек. Ереже жаңа ереже шыққанша әрекет етеді.

2. МІНДЕТТЕРІ

- 2.1. Балаларды күш беретін, жеуге жарамды азық-түліктер мен жас ерекшеліктеріне байланысты физиологиялық қажеттіліктерін қанағаттандыратын тамақтанумен қамтамасыз ету.
- 2.2. Қолданылатын, жеуге жарамды азық-түліктер сапа мен қауіпсіздікке кепіл болу білуі тиіс.
- 2.3. Тамақтану факторы салдарынан балалар арасында жұқпалы немесе жұқпасыз аурулар болуы мүмкін.
- 2.4. Бракеражды комиссия орнолептикалық әдіспен орындалатын дайын өнімнің жақсы сапасын бақылауды жүзеге асыра алады.
- 2.5. Дайын өнімдердің сынамаларын ірікте алғаннан кейін және дайын тағамдарды бағалау нәтижелерін беруге рұқсат етіледі.

3. ЖҰМЫСТАРДЫ ҮЙЫМДАСТЫРУ ӘДІСТЕРІ

- 3.1. Органолептикалық бағалау тағам сынамаларын сыртқы тексеруден басталады. Тексеруді күндізгі уақытта жасаған дұрыс. Тексеру тағамының сыртқы түрін, түсін анықтайды.
- 3.2. Тамақтың ісін анықтайды. Ұзак тыныс алу арқылы іс анықталады. Иісті байқау жолдарын анықтау үшін эпитеттер: таза, балғын, жағымды іісті, аңы, сұтті қышқыл, ірінді, қатты, батпақты, лайлы. Спецификалық іс жолдарын анықтау үшін: майшабақты, сарымсақты, жалбызды, ванильді, мұнай өнімдері т.с.с
- 3.3. Тамақтың дәмі, ісі оған сәйкес температурада белгіленуі керек.
- 3.4. Сынама алу кезінде кейбір сақтық ережелерін сактау қажет: шикізаттан тек пайдаланылғандарыған іріктеледі; егер жағымсыз іс түріндегі ыдырау белгілері табылса, сонымен қатар, бұл өнім тағамдық улану тудырды деп күдіктенсе, дәм сынағы жүргізілмейді.

4. БІРІНШІ ТАМАҚТЫ ОРГАНОЛЕПТИКАЛЫҚ БАҒАЛАУ

- 4.1. Органолептикалық зерттеу үшін бірінші ыдысты қазанға жақсылап араласытырып, табаққа аз мөлшерде алады. Олар тағамның сыртқы түрі мен түсін атап өтеді, оның көмегімен оны дайындау технологиясын бағалауга болады. Шикізатты өндеу сапасына назар аудару керек: көкеністерді тазалауда мұқият болуы керек, ластанған қоспалар болуы мүмкін.
- 4.2. Сорпалар мен борштардың сыртқы түрін бағалау кезінде кесілген көкеністер мен басқа да компоненттердің пішінін пісіру процесінде олардың қалай сақталғанын тексереді (бұл жерде мыжылған, пішіні жок, қатты қайнатылған көкеністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).
- 4.3. Органикалық бағалау кезінде көжелер мен сорпалардың әсіресе, ет пен балықтан жасалған сорпалардың мөлдірлігіне назар аударады. Сапасыз ет пен балық бұлынғыр сорпалар береді. Май тамшылары ұсақ дисперсті көрініске ие және бетінде майлы янтарь қабықшаларын түзбейді.
- 4.4. Дәмі мен ісін анықтау кезінде тағамның өзіне тән дәмі бар ма, бөтен дәмі мен істің бар – жоғы, аңы болуы, жаңа дайындалған тағамға әдеттенн тыс қышқылдығы, тұzsыздығы, шамадан тыс

тұздалмауы ескеріледі. Толықтырғыш және мөлдір сорпалар үшін олар алдымен хош иіс пен дәміне назар аудара отырып, сүйық бөлікті сынап көреді. Егер бірінші тағам қаймақпен безендірілсе, онда бірінші тағамды қаймақ салмай тұрып, дәмін татып көреді.

4.5. Шикі және күйдірілген ұнның дәмі бар тағамдарды, шала піскен немесе қатты пісрілген тағамдарды, қайнатылған ұнның кесектері, өткір қышқылдықтағы, артық тұзды және т.б. тағамдар рұқсат етілмейді.

5. ЕКІНШІ ТАМАҚТЫ ОРГАНОЛЕПТИКАЛЫҚ БАҒАЛАУ

5.1. Гарнир мен соустепен бірге берілетін тағамдарда барлық компоненттер бөлек бағаланады. Тұздық тағамдарына (гуляш, рагу) жалпы бағалау жүргізіледі.

5.2. Құс еті жұмсақ, шырынды, сүйегінен оңай ажыратылатын болуы керек.

5.3. Жармадан, ұннан немесе көкөністі гарнирлері болған жағдайда олардың консистенциясы да тексеріледі. Ұнтақталған дәнді дақылдарда жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны тарелкаға жұқа қабат етіп жайып, оның ішінде шөгілменген дәндердің, бөгде қоспалардың түйір кесектердің бар-жоғын тексеру қажет. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде ол ас мәзірінде жоспарланып, салыстыралады. Бұл жеткіліксіз инвестицияның анықтауға мүмкіндік береді.

5.4. Егер макаронды өнімдер, олар дұрыс пісрілген болса, шанышқыға немесе қасыққа жабыспай, бір-бірінен тез ажыратылып, жұмсақ болуы тиіс. Жармалардан дайындалған биточкилер и котлеттер

5.5. Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картоптарды тазалау сапасына, ыдыстардың консистенциясына, сыртқы түріне назар аударылады. Сонымен қатар, картоп езбесі сүйтылған немесе көкшіл түске ие болса, тұпнұсқа картоптың сапасы, қалдықтардың пайзызы, тәсеву және шығуы туралы сұрау керек. Рецепт бойынша сұт пен майдың болуына назар аудару керек. Рецептке сәйкес емес деген күдік болса, онда тағам зертханалық талдауға жіберіледі.

5.6. Тағамның дәмі мен ісін анықтау кезінде ерекше істердің болуына назар аударылады. Бұл әсіресе, қоршаган ортадан бөгде істерді оңай алатын балықтар үшін маңызды. Қайнатылған балық көкөністер мен дәмдеуіштердің айқын дәмі бар өз түріне тән дәмге ие болуы керек, ал қуырылған балық, қуырылғын майдың жағымды, аздап байқалатын дәміне ие болуы керек. Ол жұмсақ, шырынды, ұсақталмаган, кесілген пішінді сақтайтын болуы керек.

6. ТАМАҚТЫҢ САПАСЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЛЕРІ

6.1. «Өте жақсы» - технологияға сай дайындалған тамақ.

6.2. «Жақсы» - тағамды пісіру технологиясындағы ешқандай дәмінің өзгеруіне әкелмеген және түзетуге болатын аздаган өзгерістер.

6.3. «Қанагаттанарлық» - Пісіру технологиясының өзгерістерді түзетуге болатын дәм мен сапаның өзгеруіне әкеледі.

6.4. «Қанагаттандырылмаган» - пісіру технологиясындағы өзгерістерді түзеті мүмкін емес. Таратуға рұқсат етілмейді, тамақты ауыстыру қажет.