



## Жалпы билим берүүчү уюмдарда Бракераждык комиссия жөнүндө жобо

Бул жободо төмөнкүдөй түшүндүрмөлөр колдонулат:

**Бракераж-үлгү** алуу менен продукциянын сырткы көрүнүшү менен даамынын шайкештиги жөнүндө чечим кабыл алуу процесси.

**Бракераждык комиссия**-кызматкерлердин ыйгарым укуктуу тобу.

**Бракераждык журнал**-текшерилген тамак-аш белгиленип, ага карата баа коюлатурган журнал.

**Органолептикалык ыкма, органолептика**-азык-түлүк сапатынын көрсөткүчтөрү же туюу сезими менен тамактын ачуу, таттуусун, даамдуу-даамсыз экендигин билүү (көрүү-угуу, кармап көрүү, сезүү, ууртоо ж.б.).

### 1. Жалпы жобо.

Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жалпы жобо төмөнкүлөрдүн негизде иштелип чыкты:

- Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндөгү» Мыйзамы;
- «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы;
- «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №135 токтом;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын мектеп тамак-ашын уюштуруунун негизги багыттары жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №248 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Коомдук саламаттыкты сактоо тармагындагы актыларды бекитүү жөнүндө» 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында 1-4-класстагы мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому;

1.1. Билим берүү мекемелерин жамааттык башкаруу принциптерге, мектептин жалпы жобосуна таянып, мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну, алынып келинген азык-түлүктүн сапаттуулугун жана тамак-ашты жасоодо жана таратууда санитардык-гигиеналык талаптардын сакталышын көзөмөлдөө максатында Бракераждык комиссия түзүлөт жана иштейт.

1.2. Бракераждык комиссиясын дайындоо мектеп ашканасынын санитардык-эпидемиологиялык эрежелерин, технологиялык карталарды, менюларды жана башкаларын сактоо ишин көзөмөлдөөнү камсыз кылуу болуп саналат. Тамактан уулануу, ичеги-карын ооруларын алдын алуу. Окуучулар ичкен тамактын көп түрдүүлүгүнө кеңейтүү.

1.3. Бракераждык комиссиянын ишин мектептин директору көзөмөлгө алат;

1.4. Комиссиянын мүчөлөрүнүн, ашкана кызматкерлеринин, жана башкалардын арасында пайда болгон талаш-тартыш маселени чечүүгө мүмкүн болбой калганда, мектептин директору талаш-тартыш маселени чечүү үчүн убактылуу комиссия түзөт.

1.5. Бракераждык комиссия бир чейректе бир жолу ашканадагы иштер боюнча директордун же педагогикалык жамааттын астында отчет берет;

1.6. Жалпы билим берүүчү уюмдун жетекчилиги бракераждык комиссия аркылуу берилген эскертүүлөрдү эске алып, окуучуларга тамак-аш берүүдөгү кемчиликтерди жоюунун аракетин кылат.

## **2. Бракераждык комиссиянын түзүмү жана башкаруу**

2.1. Бракераждык комиссиянын курамы жана иштөө мөөнөтү жалпы билим берүү уюмунун жетекчиси 3 киши менен биргеликте түзөт.

2.2. Бракераждык комиссиянын курамына администрациянын, ашкананын жана медициналык тармактын (ата-эенелер коомчулугунун өкүлдөрү, эгерде санитардык кийим-кечеси, санитардык китепчеси, тамактардын сапатына баалоо критерийлери менен тааныштыгы бар болсо жана медициналык көрсөткүчтөрү боюнча чектөөлөрү болбосо катышууга уруксат берилет) өкүлдөрү кире алышат.

## **3. Бракераждык комиссиянын милдеттери.**

- ашкананын иштерине көзөмөл жүргүзөт;
- тамак даярдоочу бөлмөнүн тазалыгын текшерет;
- идиш-аяктын тазалыгын көзөмөлдөйт;
- даярдалып бышкан тамакты текшерет;
- бышырганга деп даярдалган азык-түлүктү текшерет;
- оокатка даярдалган азык-түлүктү технологиялык картасын текшерет;
- ашканага келип түшкөн азык-түлүктөрдүн сапаттуу-сапатсыз экендигин, сертификаттык сапатка дал келээр-келбесин текшерип акт түзүп, тиешелүү жогорку органдарга берет;
- күндө түзүлүп жүргөн менюну, тамактын көп түрдүүлүгүн текшерет;
- мөөнөтү өткөн азыктарды, алардын сакталышын текшерет;
- тамак жасаганга чейинки азыктарга текшерүү жүргүзөт.

## **4. Комиссиянын укугу**

Бракераждык комиссия төмөнкүлөргө укутуу:

- азык-түлүктөрдү ташып келип түшүргөндө санитардык-гигиеналык ченемдерге көз салуу;

-азык-түлүктөрдү ташып жеткирген айдоочулардын уруксат документтерин, медициналык китепчесин, азык-түлүк ташууга ылайыктуу унаа жасалгаларын

текшерүү жүргүзүү;

-азык-түлүк, мөмө-жемиш сакталган кампалардын жарактуу-жараксызын текшерүү жүргүзүү;

-меню түзүүдө анын тууралыгын текшерүү жүргүзүү;

-тамак даярдоочу жана тамак жасоочу жайда иштегендердин гигиеналык эрежесине текшерүү жүргүзүү;

-негизги азык-түлүктөр келгенде маал-маалы менен текшерет;

-мектептин администрациясына тамак-аштын сапатын жогорулатуу жана тейлөө кызматын жакшыртуу боюнча сунуштарды берип турат. Күтүүсүз жагдайларда (электр энергиясынын өчүшү, ысык, муздак суунун токтоп калышы, азык-түлүктөрдүн кечигип келиши ж.б.) жараша акт түзүп, меню өзгөртүлөт.

## **5. Иштин мааниси жана мазмуну**

5.1. Бракераждык комиссия күнүмдүк (суткалык) туруп калган азык-түлүктү текшерүү жүргүзүү;

5.2. Комиссия 5-10 порцияны таразага тартуу менен 1 порциянын салмагын, баасын чыгарат. Ар бир порция ортолук массадан төмөн болбошу керек.

5.3. Бракераждык текшерүүгө тараза, азык-түлүк термометри, ичүүчү суу, таза прибор, тамак-аштын өлчөмүн ченөөчү тарелка, сызгыч керектелет;

5.4. Комиссиянын мүчөлөрү күн сайын бракераждык текшерүүгө бышкан тамак таратылганга чейин 1 саат мурда келиши керек;

5.5. Комиссия алгач түзүлгөн меню менен таанышат, менюда тамак-аштын аталышы, бир порция канча турат, анын убактысы белгиленип, мектеп директорунун, башкы ашпозчунун жана меню түзгөн жооптуу адамдын колу коюлуп, аты-жөнү жазылат;

5.6. Даамдап көрүү текшерүүсү жалпы чоң казанда бышкан ашты аралаштыруу жолу менен жүргүзүлөт. Бракераж тамактын даамы, жыты белгиленген ченемге дал келип, канааттандыргандан кийин, акырында таттуу тамак-суусундуктардан ооз тийет;

5.7. Бракераждык текшерүү “Даяр азык-түлүктөрдүн журналына” катталат. Аталган журнал (№3-тиркеме) “Жалпы билим берүү уюмдарда санитардык-эпидемиологиялык шарттарга жараша билим берүү” деген аталыштагы Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтомуна ылайык келтирилген. Бул журналга комиссиянын бардык мүчөлөрү тастыктоо колун коюшат. Тамак даярдоодогу комиссия тарабынан берилген эскертүүлөр жана сунуштар журналга катталып, мөөр басылат. Журналга катар номер коюлуп, тигилет жана журнал башкы ашпозчуда сакталат. Бышкан тамактын даамын көргөн убактысы, натыйжасы баары журналга жазылып, комиссия мүчөлөрүнүн колдору коюлат. Анда тамактын даамдуу бышканы, чала бышканы,

бышпаганы даана, так чен-өлчөмдөр менен жазылат. Колдон жасалган оокаттарга органилептикалык баалоо болсо, журналдын "Ысык тамак-аштын даярдоо деңгээли жана органилептикалык баалоо" деген бөлүмдө толтурулат.

## **6. Азык-түлүктүн бракеражы.**

6.1. Мектептин ашканасында жасалган бардык тамактар жана кулинардык азыктар даяр болгондон кийин милдеттүү түрдө бракераждык текшерүүдөн өтөт.

6.2. Аталган тамактар окуучуларга берилгенге чейин текшерүүдөн өтүп, анан журналга катталат. Эгерде, даярдоо технологиясы (ыкмасы) бузулган болсо, анда окуучуларга таркатуу токтолулат, артка кайтарылып санитардык-эпидемиологиялык текшерүү лабораториясына жиберилет.

6.3. Тамак-аштын сапатына медициналык айым, (башкы ашпозчу) ашкананын ашпозчусу жооптуу болушат.

6.4. Кулинардык оокаттардын сапатын баалоо органилептикалык көрсөткүчтөр менен ишке ашырылат (бышкан тамактын тышкы көрүнүшү коюу же суюк, жыты, өңү-түсү, консистенциясы). Ушулардын негизинде бышкан тамакка баа берилет.

6.5. Органилептикалык баалоо ар бир даярдалган тамакка өз-өзүнчө берилет.

## **7. Азык-түлүктөрдү органилептикалык баалоонун ыкмасы**

7.1. Органилептикалык баалоо азык-түлүктүн тышкы көрүнүшүнөн башталат. Байкоо жүргүзүү ачык-айкын жарык жерде жүргүзүлөт. Байкоо жүргүзүүнүн натыйжасында азык-түлүктөн тамак даярдоо болору-болбосу аныкталат.

7.2. Азык-түлүктүн бузулганы-бузулбаганы жарык жерден сырткы көрүнүшүнөн билинет. Аны төмөнкү эпитеттери бар: таза, жегиликтүү, ширелүү, кычкыл даамдуу, бүрүшкөн, үшүгөн, ж.б. Жыттоо сезими менен да аныктаса болот (чеснок даамдуу, туздалган, мунай продуктылары ж.б.).

7.3. Азык-түлүктүн даамы менен жыты өлчөнүп коюлган температурдан \_\_\_\_\_ даана билинет.

7.4. Азык-түлүктөрдү даамдап көрүүдө сак болуу эрежелери сакталат. Мисалы, убактысы өтүп кеткен азык-түлүктөрдөн жагымсыз жыт келсе (же чириген, же бузулган мөмө-жемиштер ж.б.)-андан ууланып калууга себепкер коркунуч бар.

## **8. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү**

8.1. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү үчүн казанда бышкан тамакты акырындык менен аралаштырып, анан тарелкага бир азыраак куюп алып даамдап көрөт. Алгач тамактын сырткы көрүнүшүнө жана өңү-түсүнө баа берилип, тамакты бышыруу технологиясын сактоо тууралуу сөз болот. Жер-жемиштер таза жуулуп, анан казанга салуу шарт.

8.2. Шорполор менен борщко сырткы көрүнүшүнөн баа берүүдө жер-жемиштер үшүбөгөн, убактысы өтпөгөн, бир өлчөмдө тууралып, өтө тездик менен казанда кайнатылбаган компоненттер сакталат.

8.3. Органилептикалык баалоо жүргүзүүдө шорпонун, эттин, балыктын шорполору ачык түстө болгону эрежеге ылайык келет. Сапатсыз эт менен балыктын шорполордун өңү-түсү бозомук келет да, майы шорпонун бетине калпып чыгат.

8.4. Эзилме-шорпону (пюре-шорпо) текшерүүдө, тамак үлгүсүн кашыктан кесеге, коюулугун, консистенциянын бирдейлигин, эзилбей калган бөлүкчөлөрдүн бардыгын белгилеп, ичке агым түрүндө куюлат. Эзилме-шорпо бардык массасында бирдей болуп, суюктуулугу шорпонун бетине калпып чыкпашы керек.

8.5. Тамакты даамдап жана жыты аркылуу баа берүүдө алгач шорпонун майлуу бөлүгүнөн сузуп алып, даам татып көрөт, ошол учурда шорпо ачык түстө болсо, анда шорпо өтө туздуу болбой, ченем менен туз салынганы байкалып, жагымдуу, жыт берип турат, эрежеси менен бышырылган деп баа берилет. Эгерде, шорпого каймак аралаштырылган болсо, анда шорпого каймак кошула элек маалында даамдап көрүү шартка туура келет.

8.6. Биринчи тамакка баа берүүдө тамак быша элек чийки кезинде же ботко болуп калганда, тузу көп салынып калганда даамдап көрүүгө тыйуу салынат.

## **9. Экинчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү**

9.1. Гарнири жана соусу менен жасалган экинчи тамакка өзүнчө, анын курамында турган экинчи тамактарга өзүнчө баалоо жүргүзүлөт. Гуляш жана рагу деген аталыштагы тамактарга жалпы баалоо жүргүзүлөт.

9.2. Тооктун эти сөөгүнөн жеңил ажырап, жумшак, жегиликтүү жана ширелүү болушу керек.

9.3. Дан (крупа) ун азыктарынан жана жер-жемиштерден жасалган гарнирлер өзүнүн консистенциясына жараша текшерилет. Чачма кашада күрүчтүн (ж.б.) дандары бири-биринен айырмалуу болуп, ажырап турганы жакшы. Кашаны казандан тарелкага сузуп алганда, башка кошулмалары жок, ботко болбой жука катмарланып турса, анда талапка ылайык деп эсептелет. Кашанын консистенциясын баалоо-мурдагы пландаштырылган менюга салыштырылат.

9.4. кесме азыктары эрежеге ылайык бышырлса, анда кесме бири-бирине, чөмүчкө, кашыкка жабышпай, жеңил жана жумшак болот. Крупадан бышырылган котлеттер бышырылгандан кийин дагы өзүнүн мурдагы жасалган формасын жоготпошу керек.

9.5. Жер-жемиштерден жасалган гарнирлерди баалоодо-биринчи кезекте алардын тазалыгына (тышкы өңү-түсүнө-чириген-чирибеген) көңүл бурулат. Эгерде, картөшкө карайып бузула баштаса, анда анын сапаттуу же сапатсыз экендиги байкалат. Анда май менен сүттүн рецептерине көз салуу шартка ылайык. Рецептке дал келбеген шек саноодо даярдалып жаткан оокат лабораторияга жиберилет.

9.6. Талапка ылайык жасалган соус чөмүч менен тарелкага куюп жатканда өтө коюу болбой, суюк, жеңил куюлат. Эгерде, соустун курамына пияз кошулган болсо, анда пияздын тууралышына (жоон-ичке же ар кандай)

жана консистенциясына назар салынат. Мындай учурда соустун өзүнүн жасалышына өзгөчө көңүл бурулат. Эгер, соуска томат, май, каймак кошулган болсо, соус ачык түстө болот. Начар даярдалган соус ачуу, жагымсыз даам берет. Начар жасалган соуска табитиң тартпай, даамсыз келет.

9.7. Тамактын даамы менен жытын аныктоодо мурда аныкталган спецификалык жыттарга таянуу керек. Бул айрыкча, балык кууруганда же бышырганда, айлана-тегеректегилер жеңил сезген жагымдуу жыт келет. Бышырылган балык жаңы бышкан, жыты буркураган жер-жемиштей жыт берет. Ал эми куурулган балыктан (эгер убактысы өтүп бузулбаган болсо) майдын жаңы жыты келет. Куурулган балык мурда кесилген формасын жоготпой, даамдуу, жумшак болот.

## 10. Тамактын сапатын баалоо критерийлери

10.1. Тамактын сапатын баалоо критерийлери төмөнкүлөр:

“Эң жакшы” деген баа-тамак жасоонун технологиясы талап кылган баардык шарттарга толук кандуу жооп берет.

“Жакшы” деген баа-кийинки тамак жасоодо эске алына турган, оңдоого боло турган (жыты, даамы боюнча) бирин-экин кемчиликтер.

“Канааттандырарлык”-деген баа тамак даярдоонун технологиясын (жытын, сапатын) өзгөртүүгө туура келет.

“Канааттандырарлык эмес”-деген баа тамак даярдоонун технологиясын (жытын, сапатын) өзгөртө албай турган жагдай. Тамакты таратууга болбойт, анын ордуна башка тамак жасалышы керек.

10.2. Ысык тамак-аш менен кулинардык оокаттардын сапатын баалоодо комиссиянын мүчөлөрү белгиленген формада журналга кол коюу жолу менен документтештирилет.

10.3. Ысык тамак-ашка “Канааттандырарлык”, “Канааттандырарлык эмес” деп баа берилсе, анда бракераждык комиссия же башка текшерүүчүлөр аркылуу директордун катышуу менен өткөн отурумда же пландоо отурумунда талкууга алынат.

10.4. Таразанын тууралыгын текшерүүдө кулинардык же жарым фабрикаттардан алгач жеке-жеке бир даанадан 5-10 порция тартылат, ал эми каша менен гарнир болсо порциясы менен кошо тартылат.

Издирүүчү

100г

100г

Издирүүчү