

Бракераж комиссиясын бақылау

Тақырыбы: дайындалған тағамдардың сапасын талдау: дайын өнімнің сапасын анықтау, бетбелгі, аспаздық өңдеу, беру жылдамдығы.

Мақсаты: дайын өнімнің сапасы мен калориясын анықтау, өнімдерді төсеу, аспаздық өңдеу, беру нормалары, Технологиялық карталарға сәйкес тағамдардың дайындалуын қадағалау.

Өткізу уақыты:

Қаңтар 2023ж.

Өткізу орны:

Ас блогы

Мониторингтік қызметтің мазмұны:

- технологиялық процестердің реттілігі;
- перспективалық мәзірдің, технологиялық карталардың болуы;
- тәуліктік сынамалардың болуы;
- аспаздық өңдеу;
- өнімдерді бетбелгі;
- дайын өнімнің сапасы.

МДҰ ас блогында технологиялық процестердің реттілігі сақталады. Шикі және дайын өнімдердің, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы ағындары алынып тасталды.

МДҰ-да мдұ директоры бекіткен 2 аптаға арналған маусымдық перспективалық мәзір (қыс-көктем) бар. Мәзірде бірдей тағамдарды бір күнде және келесі екі – үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

Перспективалық мәзір бала 10 күн ішінде алатын барлық нормалардың орындалуын ескере отырып жасалады. Тағамды дайындау тағамға кіретін өнімдердің тізбесін, олардың граммдағы салмағын ("брутто"), дайын тағамның салмағын ("нетто"), химиялық құрамын (граммен), калориялылығын, тағам дайындау технологиясы туралы мәліметтерді көрсететін Технологиялық карталарға сәйкес ыдыс-аяқ картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.

Диеталар. медбике Мартынова Т.В. күн сайын өнімдердің төселуін, пісіру технологиясын қадағалайды, сынаманы алып тастайды және тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді. Диеталар рұқсат етілгеннен кейін ғана, апалы - сінділі және аға аспазшы тағам беруге рұқсат етіледі.

Күн сайын ас блогында аспаз дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамалар қақпағы бар таза (қайнатылған) шыны ыдысқа (гарнирлер бөлек ыдысқа алынады) толық көлемде іріктеледі және тоңазытқыштың арнайы бөлінген орнында + 2°C - ден +

6°С дейінгі температурада сақталады. Тәуліктік сынама келесі күні немесе демалыс күндерінен кейін дайындалған тағаммен (демалыс күндерінің санына қарамастан) сәйкесінше таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар немесе кешкі ас ауыстырылғанға дейін кемінде жиырма төрт сағат сақталады.

Шикі және қайнатылған тағамдарды аспаздық өңдеу әр түрлі үстелдерде кесу құралдарының тиісті таңбалауын қолдана отырып жүргізіледі. Ет пен сүйек сорпасы сүзіледі. Салатқа арналған шикі көкөністер өңделеді және үстелдер мен тақталарда В.О. белгісімен кесіледі. пісірілген ет, бірінші және екінші курстарда қолданылады, екінші термиялық өңдеуден өтеді. Бірінші және екінші тағамдар ыстық пеште 2-3 сағаттан аспайды.

Диеталар. медбике Мартынова Т.В. аспаздық өңдеуді, өнімдердің толықтығын, тағамдардың шығуын және дайын тағамдардың дәмін бақылайды. Үшінші тағамдарды С – витаминдеу жүргізіледі.

Салаттар кем дегенде 30 минут бойы тұрақты түрде кварцталады. Кварцтау кестесі сақталады, кварцтау журналы жүргізіледі.

Балаларға арналған порциялардың массасы жасына байланысты санитарлық ережелерге сәйкес келеді.

Тамақтану арасындағы аралықтар сақталады.

Дайын тамақ сынамалар алынғаннан кейін топтарға дайын өнімді беру кестесіне сәйкес беріледі. Тағамдардың шығуын, олардың сапасын тексеру нәтижелері бракераж журналында көрсетіледі.

Ұсыныстар:

1. Бөтелкедегі ауыз суды таратпас бұрын дайын өнімнің үстелінде сақтаныз.

Жауапты.: аспаз
Мерзімі: тұрақты

2. Шикі және дайын өнімдердің қарсы ағындарын болдырмау.

Жауапты.: аспаз
Мерзімі: тұрақты

Комиссия құрамы:

Уралбаева А. Е. балабақша меңгерушісі
Мартынова Т. В. балабақша медбикесі
Кольцова.Т.М. ата-аналар комитетінің төрағасы
Керлин И. В. кәсіподақ комитетінің төрағасы
Геращенко Н. А. балабақша қоймашысы

