

Утверждаю:
Директор МОКУ ООШ д.Кагарманово

В.Г. Муратшин
Приказ № 109 от 30.08.2014 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1.Бракеражная комиссия ежегодно создается на новый учебный год приказом руководителя учреждения, в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными нормами для общеобразовательных школ сан 2.4.5.2409-08г, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3.Контроль за доброкачественностью пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4.Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.5.Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.6.В состав бракеражной комиссии входит представитель Администрации учреждения, повар пищеблока.

1.7.Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

По возможности в состав бракеражной комиссии могут входить представители родительского комитета.

1.8.Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

1.9.Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливает путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п.взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и т.п.по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

1.10. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности

распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонение+3% от нормы выхода.)

1.11. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами в работе бракеражной комиссии являются:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно–кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, полноты вложения продуктов, выполнения меню;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока (столовой);
- расширение ассортимента блюд, организации полноценного питания;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Права и обязанности членов бракеражной комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии имеют **право**:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции;
- вносить на рассмотрение администрации учреждения предложения по улучшению качества питания и культуры обслуживания.

3.2. Члены бракеражной комиссии **обязаны**:

- Проводить органолептическую оценку качества пищи;
- контролировать соблюдение двухнедельного (десятидневного) меню;
- проводить проверку качества приготовляемой пищи;
- отчитываться о своей работе руководителю учреждения.

4. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д..

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

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 отравления.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. 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).

5.3. 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.

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

5.5. 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.

5.6. В учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от кости.

6.3. 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

6.4. 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.

6.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

6.7. 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 привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий

7.1. Напитки (чай, кисель, компот и др.) должны соответствовать определенному запаху, вкусу.

7.2. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, консистенции и температуры.

8.0. Критерии оценки качества блюд.

8.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

« Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда, невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. Оценка качества третьих блюд и кулинарных изделий оценивается как «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» МЗ России, 2001г.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г.

Принят на педагогическом совете 29.08.2014 г. протокол № 1