

Утверждаю:

Председатель ПК «Кондитер»

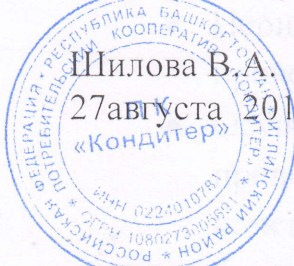
Согласовано:

Директор

МБОУ СОШ с. Красный Восход

М.И. Гинаулина

27 августа 2018 г.



Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ с. Красный Восход

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СОШ с. Красный Восход (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с договором об оказании услуги в целях осуществления контроля за организацией питания учащихся, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетами школы.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиНом 2.4.5. 2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом председателя ПК «Кондитер» по согласованию с директором школы. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом председателя ПК «Кондитер».

Бракеражная комиссия состоит из трех человек: ответственного за организацию горячего питания по СОШ, члена профсоюзного коллектива школы, повара ПК «Кондитер».

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой столовой, в том числе:
 - Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - Ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - Контролирует организацию работы столовой, санитарное состояние;

- Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража (Приложение № 1 к настоящему положению);
- Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- Определяет выполнение меню, соответствие выходов блюд;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- Вносит на рассмотрение руководства школы и организатору питания
- Предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при председателе ПК «Кондитер»

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками столовой.

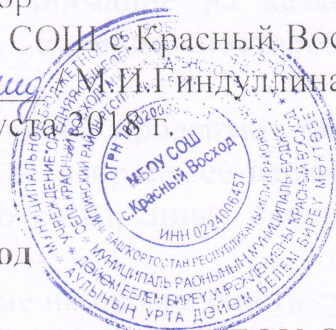
Приложение № 1 к «Положению о бракеражной
Комиссии», утвержденное приказом № 56
от 27 августа 2018 г.

Утверждаю:
председатель ПК «Кондитер»
Шилова В.А.
27 августа 2018 г.



Согласовано:

Директор
МБОУ СОШ с. Красный Восход
М.И. Гиндуллина
27 августа 2018 г.



**Правила бракеража пищи
в МБОУ СОШ с. Красный Восход**

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой МБОУ СОШ с. Красный Восход подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия в составе трех человек, в случае их отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда а раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.5. Журналы бракеража должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Хранятся бракеражные журналы у повара.

1.6. За качество пищи несут ответственность повар, помощник повара, иное лицо осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются 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 продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка супов

3.1. Для отбора пробы заправочных супов содержимое емкости перемешивается в котле и отливается в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбивают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу 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.

3.5. 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.

3.6. Не разрешается блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренным или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделять от костей.

4.3. 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, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделять друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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.

4.6. 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 таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. 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. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дается оценка изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» – блюда приготовлены в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные или легко устранимые недостатки. К таким относятся типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, нестандартная форма нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д.

Оценка «удовлетворительно» – отклонения в технологии приготовления привели к незначительным дефектам, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. К таким недостаткам относятся: незначительные отклонения изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки изделий. Слабый или чрезмерный запах специй, наличие жесткости в салатах, жесткая структура (консистенция) мяса и т.д. Если по вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку «удовлетворительно», то не допускается отклонений других характеристик, общий уровень качества должен быть выше, чем «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» – отклонения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. В данном случае не допускается, требуется замена блюда, если изделия имеют следующие недостатки: посторонний, нехарактерный для данного вида вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, нехарактерные, неаппетитные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие нехарактерную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц осуществивших проверку продукции.

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

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, председателя ПК «Кондитер».

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

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.



Прошито,

пронумерованно 6 лис

т.

Директор

школы

Гиндуллина М.И.

«28»

08

