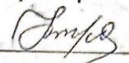
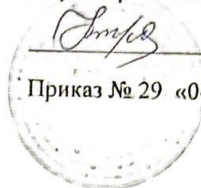


Принято на заседании
педагогического совета
«20» апреля 20 18 г.
Протокол № 6

Утверждаю:

Директор школы

 Трофимова Н.В.
Приказ № 29 «04» мая 2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа с.Охлебинино»

муниципального района Иглинский район РБ

1. Общие положения
 - 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СОШ с. Охлебинино (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 раздаче 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.
2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.
 - 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы. Бракеражная комиссия состоит из трех человек: ответственного за организацию горячего питания по СОШ, члена профсоюзного коллектива школы, повара.
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.

Приложение № 1 к положению о бракеражной
комиссии

Принято на заседании
педагогического совета

«__» _____ 20__ г.

Протокол №__

Утверждаю:

Директор школы

_____ Трофимова Н.В.

Приказ № 29 «04» мая 2018 г.

Правила бракеража пищи

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа с.Охлебинино»

муниципального района Иглинский район РБ

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой МБОУ СОШ с. Охлебинино 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 с 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 со вкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными 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