

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на педсовете

Протокол № 1 от «26» 08 2015г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГКОУ Шафрановская
санаторная школа-интернат

приказ № 166 от «26» 08 2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

ГКОУ Шафрановская санаторная школа-интернат

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия создана в целях обеспечения контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, и соблюдения санитарно-гигиенических требований и правил.

1.2 Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания с использованием качественных, сертифицированных продуктов питания.

1.3 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами и правилами, ГОСТами, сборниками рецептур, технологическими картами, перспективным меню. Оценка качества приготовления пищи осуществляется органолептическим методом.

1.4 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы, записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать 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 Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: дежурный воспитатель, дежурная медсестра, повар. Возглавляет бракеражную комиссию заместитель директора по УВР, являющийся председателем комиссии.

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 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, 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 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 пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

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

3.2 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).

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 непротертых 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 разрешаются к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными, 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 отделяться 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 отделяться 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного

вида блюд 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.

Основание: «Санитарно-эпидемиологические правила СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Критерии оценки качества блюд

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- «Удовлетворительно» - изменения допущенные в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено, недоварено и т.п.)
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается. Требуется замена блюда. Материальный ущерб возмещает повар ответственный за приготовление данного блюда.

Основание: указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002 года.

6. Содержание и формы работы

6.1 Бракеражная комиссия в составе дежурного воспитателя и дежурной медсестры приходят ежедневно на снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.2 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу в котле.

6.3 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца, где заполняются все требуемые графы.

6.4 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.