

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МОБУ СОШ №1
протокол №1 от 27.08.2015г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы МОБУ СОШ №1
С.В.Квашнина
Приказ №46А от 02.09.2015г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии при организации питания МОБУ СОШ №1 муниципального района Давлекановский район Республики Башкортостан

І. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания, направлено на реализацию санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.5.2409-08.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательного учреждения на начало учебного года в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством готовых блюд и кулинарных изделий, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.4. Контроль за доброкачественностью пищи заключается в снятии бракеража готовой пищи, который проводится органолептическим методом с записью результатов в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 1.5. Срок данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.

ІІ. Основные задачи

Основными задачами бракеражной комиссии является:

- обеспечение выпуска высококачественной продукцией, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности, установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции;
- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

III. Функции деятельности бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством приготовленной пищи и нормой выхода готовых блюд и кулинарных изделий.
- 3.2. Бракераж пищи проводится за 30 минут до начала реализации каждой вновь приготовленной партии в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролирующим звеном, но участия в оценке приготовленной им пищи не принимает.
- 3.3. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом требований действующей нормативно – технологической документации, соблюдение в соответствии с требованиями сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, технологических и технико – технологических карт норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса: температурного режима и времени последовательности процессов тепловой обработки.
- 3.4. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

IV. Методика органолептической оценки пищи.

- 4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции.
- 4.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.3. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.
- 4.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 4.5. 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.

V. Органолептическая оценка первых блюд.

- 5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внеш-

ний 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 загрязнённости.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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 плёнок.

5.4. При проверке пюреобразных супов, пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, недосолености, 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

VI. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков.

5.4. 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.

5.5. 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 масла сливочного.

5.6. 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 масло сливочное, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

5.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором её приготовили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

VII. Делопроизводство

7.1. Каждая столовая должна иметь журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. В бракеражном журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

7.2. В бракеражном журнале записываются: порядковый номер партии блюд, наименование блюд, время изготовления блюд и кулинарных изделий и время проведения бракеража пищи; конкретные замечания по качеству продукции; оценка блюд в баллах; фамилия, имя, отчество повара, приготовившего блюдо.

VIII. Критерии оценки качества блюд

8.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии.

8.2. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«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.

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

IX. Ответственность

9.1. За качество приготовленной пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

9.2. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с реализации и направить их на доработку или переработку.

9.3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.