

Йылайыр наулык мѳмкинселектѳре сиклѳнгѳн
укыусылар ѳсѳн коррекция интернат-мѳктѳбе
дѳлѳт бюджет дѳйѳм бѳлем
бирѳу учреждениѳы
453680, Йылайыр ауылы,
Беренсе май урамы, 83

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение
Зилаирская коррекционная школа-интернат для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
453680, село Зилаир,
ул.Первомайская, 83

Б О Й О Р О К

09 сентябрь 2022 йыл

П Р И К А З

№196о

09 сентября 2022 года

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии

В соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 27.10.2020 года №32 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ГБОУ Зилаирская коррекционная школа-интернат, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии ГБОУ Зилаирская коррекционная школа-интернат (Приложение №1).
2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



И.Р. Кутуев

Ознакомлены:

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
государственно бюджетного образовательного учреждения Зилаирская коррекционная
общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее - Положение) регулирует создание и деятельность бракеражной комиссии ГБОУ Зилаирская коррекционная школа-интернат

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом ГБОУ Зилаирская коррекционная школа-интернат в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, качества доставляемых продуктов, соблюдения «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N.32 (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и соблюдения «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи: (далее СанПиН 2.4.3648-20), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. N28

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее составе

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы-интерната о создании бракеражной комиссии. Приказ издается каждый год в начале года.

2.2. Комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации (председатель комиссии); представители трудового коллектива; воспитатели; повара.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, соблюдение правил и условий их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей в ГБОУ Зилаирская коррекционная школа-интернат.

4. Содержание о формы работы

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором школы-интерната, должны стоять подписи диетической сестры, шеф-повара, повара.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. 4.5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у шеф-повара.

4.6. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью директора школы-интерната и печатью. В протоколе фиксируются осаждающиеся вопросы предложения и замечания по организации питания в школе-интернате.

4.7. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

4.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность)

4.9. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.10. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.11. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.12. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имею следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратит свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

4.13. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи на выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.14. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается вед журнала до снятия пробы.

4.15. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается совещании при заведующем.

4.16. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

4.17. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.18. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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 делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие

допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.19. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят при взвешивании 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 отклонения +3% от нормы выхода).

4.20. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термов 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.

5. Оценка организации питания

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечания бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

5.3. Администрация ГБОУ Зилаирская коррекционная школа-интернат обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.4. Результаты работы комиссии заслушиваются на совещаниях при директоре.

6. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. Определяется запах пищи. 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.

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

6.1.4. 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. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. 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.

6.2.2. 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).

6.2.3. 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.

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

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не

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.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. 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.

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

6.3.5. 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.

6.3.6. 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.

6.3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.