

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Яшерганово
муниципального района Стерлибашевский район Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Совета школы

23 08 2020 г.
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МБОУ СОШ

с. Яшерганово

Э.Р. Валиахметова

Приказ № 43 от 28.08.20 года

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года.

1.1.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор школы.

1.1.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- повар
- отв. за питание обучающихся;
- учитель

1.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

1.2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

1.2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

1.2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

1.2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке школы.

1.2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. 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 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 методикой проведения данного анализа (приложение № 1).

2. Содержание и формы работы

2.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

2.2.1. Результаты бракеражной пробы и оценка качества готовой кулинарной продукции заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» установленного образца

2.2.2. В бракеражном журнале указывается дата, время снятия бракеража, наименование блюда, кулинарного изделия, результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, кулинарного изделия, разрешение к реализации. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

- 2.2.3. Результаты бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 2.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 2.3.1. Ведет контроль за заполнением «Ведомости контроля за рационом питания»
- 2.4.3. Производит контроль за осуществлением витаминизации третьих и сладких блюд с фиксацией в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
- 2.4.4. Контролирует ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение 1.

1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.
- 1.1.1. Осмотр лучше проводить при дневном свете.
- 1.1.2. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Определяется запах пищи.
- 1.2.1. Запах определяется при затаенном дыхании.
- 1.2.2. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.
- 1.2.3. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.3.1. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. 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 его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 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).
- 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.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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.
- 2.5.1. 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.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

3.3.1. 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.

3.3.2. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

3.4.1. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

3.5.1. 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.

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.

3.6.1. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

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

4. Критерии оценки качества блюд.

4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».