ПРИНЯТО
Советом гимназии
протокол № 5
от «29» 05 2017

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Гимназии № 1
им. Н.Т. Антошкина
_____О.Ю. Музюкина
«30» 05 2017

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Гимназии № 1 имени Героя Советского Союза Н.Т. Антошкина городского округа город Кумертау Республики Башкортостан (далее по тексту соответственно - Положение, Учреждение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля над правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора Учреждения.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее трех человек.

3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- контроль организации сбалансированного безопасного питания.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами: - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится; - вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5. Порядок работы бракеражной комиссии

5.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. Бракеражная комиссия до снятия пробы знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.).

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и хранится в школьной столовой.

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 5 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.11.1. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида

5.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов;

у каждого члена бракеражной комиссии, кроме того - две ложки, вилка, нож, стакан с холодным чаем (или водой) блокнот и карандаш, тарелка с указанием веса на обратной стороне (вмещающая как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейка.

5.12.1. Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть спецодежду, тщательно вымыть руки в теплой воде с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

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

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

6.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и (или) кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные отклонения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям. К таким отклонениям относят характерные, но слабо выраженные запах и вкус, наличие бесцветного или слабоокрашенного жира, недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет и т.д.

6.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и (или) кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено). К недостаткам таких блюд относят несоблюдение соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, привкус сметаны повышен-ной кислотности, неоднородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, наличие жидкости в салатах, переваренность круп (макаронных изделий), жестковатую консистенцию мяса и др.

6.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и (или) кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо и (или) кулинарное изделие не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.6.1. Бракуются и снимаются с реализации блюда в том случае, если при органолептической оценке хотя бы один показатель их качества был оценен «неудовлетворительно».

6.7. Оценка «доброкачественно» или «недоброкачественно» дается блюдам, не подвергающимся тепловой обработке.

6.8. Оценка качества блюд и (или) кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.9. Оценка качества блюд и (или) кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", «недоброкачественно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на рабочем совещании при директоре Учреждения.

6.9.1. Информация о неудовлетворительном качестве блюд и (или) кулинарных изделий доводится в письменной форме руководителю организации, оказывающей услуги по организации питания обучающихся в Учреждении), для принятия административного решения в отношении лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и (или) кулинарных изделий.