

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Узянбаш муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан

Рассмотрено и принято
«30» августа 2022 г.
На педсовете
Протокол №7 от 30.08.2022 г.
Секретарь 
Тухватуллина Е.Ю.

Утверждаю
«30» августа 2022 г.
Директор МОКУ СОШ с. Узянбаш
Шагимуратова Н.М.



Положение о бракеражной комиссии в школе

1. Общие положения

- 1.1. В соответствии с ч. 1 ст. 30 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация принимает локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 1.2. Согласно п. 3 ч. 1 ст. 3 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» одним из принципов государственной политики в сфере образования является приоритет жизни и здоровья человека.
- 1.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательными организациями, а также в соответствии с Уставом школы ежегодно создается бракеражная комиссия, на новый учебный год, приказом руководителя учреждения. В целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденными санитарными правилами и нормами СанПиН на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 1.5. Контроль за доброкачественностью пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.6. Выдача горячей пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как степень готовности, внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость и др.
- 1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 1.8. В состав бракеражной комиссии в общеобразовательных учреждениях входит представитель администрации учреждения, повар пищеблока, медицинский работник. При отсутствии медработника в состав бракеражной комиссии входит работник, прошедший санитарно-гигиеническое обучение, по снятию бракеража готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 1.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 1.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливает 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

- 1.1. после вычета массы тары 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.
- 1.2. Проверку порционных блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установлением массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение $\pm 3\%$) от нормы выхода.
- 1.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию, так и 0 порций), линейку.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи
- 2.2. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, полноты вложения продуктов, выполнения меню
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока (столовой)
- 2.5. Расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания
- 2.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

3. Права и обязанности членов бракеражной комиссии

- 3.1. Члены бракеражной комиссии имеют право:
 - проверять санитарное состояние пищеблока;
 - проверять выход блюд;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять качество поступающей продукции, сопроводительные документы;
 - вносить на рассмотрение администрации учреждения предложения по улучшению питания и культуры обслуживания.
- 3.2. Члены бракеражной комиссии обязаны:
 - проводить органолептическую оценку качества пищи;
 - контролировать соблюдение двухнедельного (десятидневного) меню;
 - проводить проверку качества приготовленной пищи;
 - отчитываться на совещаниях у руководителя учреждения о проделанной работе.

4. Методика органолептической оценки пищи

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.4. 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;
 - в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний 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 загрязненности.

5.2. 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 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 пленок.

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. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6. 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.

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

6.3. 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. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.4. 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.

6.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

6.7. 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 жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Органолептическая оценка третьих блюд

7.1 Напитки (чай, кисель, компот и др. должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуре.

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

7.3. Для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий проводится оценка по следующим характеристикам: внешний вид, консистенция, запах и вкус.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. **«Отлично»**- блюда, кулинарные изделия приготовлены в соответствии с технологией и степенью готовности.

«Хорошо» - Блюдо приготовлено с незначительными изменениями в технологии приготовления и определением степень готовности блюда, кулинарного изделия. Приготовленное блюдо с оценкой хорошо, не привели к изменению вкуса и качества блюда и его можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которое можно исправить и определить степень готовности блюда.

Неудовлетворительно – изменения в технологии приготовления блюда, невозможно исправить к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. Оценка качества третьих блюд и кулинарных изделий оценивается как удовлетворительно или неудовлетворительно.