

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета школы
(Протокол №1 от 31.08.2021г.)



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №8 (МБОУ СОШ №8)
г.Новочеркасска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СОШ № 8 (далее – бракеражная комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек, в т.ч. сотрудники школы, медицинский работник (по согласованию), сотрудник организации питания (по согласованию).
- 1.3. Бракеражная комиссия действует в соответствии с данным Положением в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовления и реализации пищи.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами школы.

2. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 2.1. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль за организацией питания учащихся с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
 - следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., устанавливает безопасность и пригодность к употреблению;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - следит за санитарным состоянием пищеблока.

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД.

- 3.1. Результаты приготовления блюд, их качества и выход отражаются в журнале бракеража готовой и кулинарной продукции.
- 3.2. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др.
- 3.3. В журнал бракеража готовой и кулинарной продукции из ежедневного меню вносится наименование готовой продукции на выходе, указывается её вес, напротив записывается одна из оценок, характеризующая качество приготовления: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

- 3.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции:
- оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
 - оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведён до нужного цвета).
 - оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
 - оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.
- 3.5. Оценка качества производится путем снятия пробы (см. п. 2) каждого наименования продукции всеми членами бракеражной комиссии.
- 3.5. Члены комиссии приходят к общему мнению о качестве блюда и вносят соответствующую запись напротив его наименования в журнал бракеража и ставят подписи.
- 3.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой и кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4. ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА.

- 4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке МБОУ СОШ № 8 (далее – Школа), по мере их готовности подлежат обязательному бракеражу.
- 4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 4.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 4.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 4.4. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят лица, входящие в состав бракеражной комиссии, назначенные приказом по Школе.
- 4.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (*Приложения 1-3*).

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью.
- 5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ.

1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются терминами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочно-кислый. Также отражается специфический запах.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД.

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.
2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
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.
4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, наличие непротертых частиц.
5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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 присутствию в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
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.
5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

