

Положение

о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 5 г. Суворова»

1. Общие положения.

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления общеобразовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ОУ, в целях осуществления производственного контроля организации горячего питания детей и подростков, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ, а также со специалистами Управления образования, культуры, молодежи и спорта.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ОУ, состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:
 - ответственный за питание(председатель комиссии),
 - медицинская тетрадь,
 - член профсоюзного комитета ОУ.

3. Порядок бракеража пищи.

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий и напитков до начала реализации.
- 3.2. Бракераж пищи проходит в присутствии изготовителя продукции, но участия в оценке приготовленной им пищи не принимает.

4. Порядок оформления бракеражного журнала.

- 4.1. Образовательное учреждение обязано иметь бракеражный журнал установленной формы, выданный руководителем ОУ.
- 4.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен подписью руководителя и печатью ОУ.
- 4.3. Бракеражный журнал может вести председатель бракеражной комиссии или члены бракеражной комиссии.
- 4.4. В бракеражный журнал записывается: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда или кулинарного изделия, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда или кулинарного изделия, подписи членов бракеражной комиссии, примечания.
- 4.5. В случае установленных нарушений или отклонений от норм приготовления блюд и изделий в графе «примечание» указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
- 4.6. Блюда и кулинарные изделия, не имеющие отклонений от рецептур и технологии, соответствуют заключению:
 - в графе «результаты органолептической оценки и степени готовности кулинарного изделия» записываем «Вкус, цвет, запах и консистенция отвечают данному виду изделия. Приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства».

- в графе «разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» делаем запись: «Реализацию разрешаем».

5. Полномочия бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия :

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке и доставке продуктов питания,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия 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 приготовленной пищи физиологическим потребностям детей и подростков в основных пищевых веществах,
- при необходимости направляет продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию,
- периодически присутствует на закладке основных продуктов, проверяет выход блюд,
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.,
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей,
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

6. Оценка организации горячего питания в ОУ.

- 6.1. Результаты проверки выхода блюд и их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей и подростков, заносятся в бракеражный журнал.
- 6.3. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать результаты проведенного бракеража на пищеблоке.
- 6.4. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Методика органолептической оценки пищи

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

7.2. 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.

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

7.4. 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.

7.5. Органолептическая оценка первых блюд

7.5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

7.5.2. 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 других продуктов).

7.5.3. 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.

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

7.5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

7.5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

7.6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.6.3. 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.

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

7.6.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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.

7.6.7. 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. 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.

Основание: СанПиН 2.4.52409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г № 45.

Принято общим собранием работников. Протокол № 3 от 20.12.2011 г.