

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Открытая (сменная) школа № 1» города Смоленска

Принято

с учетом мотивированного
мнения первичной
профсоюзной организации
Председатель ППО



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «О(с)Ш № 1»

Л.В. Михалёва
«31» августа 2020
Пр. от 01.09.2020
1355/1-09

Положение
о бракеражной комиссии

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общее положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ от 29.12.2012 года, Постановлением №45 от 23.07.2008 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся», Уставом школы. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь доставленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку поставщику.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. 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, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии. Хранится бракеражный журнал в медицинском кабинете.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.5. Полномочия комиссии:

- осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовых блюд;
- проверка на пригодность помещения буфета-раздаточной;
- проверка на соответствие меню;
- контроль организации работы в буфете-раздаточной;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества пищи;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных питательных веществах;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной;
- проведение органолептической оценку готовой пищи, т.е. определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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.

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

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

4.7. 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: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 2.4.5.2409-08.

5. Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Плохо» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется его замена.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями ответственного члена бракеражной комиссии.

Оценка «плохо», данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются несколько порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порции.

6. Управление и структура

В состав бракеражной комиссии могут входить:

- администратор, отвечающий за организацию питания в общеобразовательном учреждении;
- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник (по согласованию);
- руководитель МО классных руководителей;
- председатель ППО школы.

7. Заключительные положения

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация МБОУ «О(с)Ш №1» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами