

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ИМЕНИ ИГОРЯ ПРОКОПЕНКО
ГВАРДЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Рассмотрено и одобрено
на педагогическом совете
протокол № 11 от «29» 06 2012 г.



ПОЛОЖЕНИЕ № 64

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом ГБОУ ЦО № 167, сборником рецептов, технологическими картам.
- 1.2. Создать комиссию в МБОУ «СШ № 1 им. И. Прокопенко гор. Гвардейска» в соответствии с приказом в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей. Задачи комиссии: - контроль приготовления блюд и качество приготовления блюд; - контроль за качеством доставляемых продуктов питания; - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Учреждения.
- 1.4. В состав комиссии входят: ответственный за питание, повар, медсестра (врач).
- 1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом
- 1.6. Бракеражная комиссия работает в соответствии с планом работы на текущий финансовый год (Приложении 1)

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Выдача готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2.4. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

2.5. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

2.6. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

2.7. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.8. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми: - создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола) - оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

2.9. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей.

2.10. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

2.11. При грубых нарушениях технологии приготовления или обнаружении некачественной продукции председатель комиссии незамедлительно докладывает директору о выявленных нарушениях.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

3.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «соответствует», «качественно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, «хорошо», «удовлетворительно» - блюдо требует доработки, «неудовлетворительно» (брак) - изменение в технологии приготовления блюда, невозможно исправить. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

3.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и изделий - путем взвешивания порций взятых при отпуске потребителю.

4. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 не приятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других 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 плёнок.

5.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту однородность консистенции. Наличие не протёртых 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. Не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, 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. Не разрешаются 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 не до вложение.

6.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны не склеиваться, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяемые.

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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на не соответствие 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, 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, У плохо приготовленного соуса - 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. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

7.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит один раз в четверть сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета.

8. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

8.1. Учреждение имеет Бракеражные журналы: - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

8.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

8.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке.

8.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.