

**Положение № 163
о бракеражной комиссии
МАОУ «Школа № 7» КГО**

1. Общее положение

1.1 Данное Положение разработано в соответствии с СанПиН 3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Бракеражная комиссия (далее Комиссия) действует в целях осуществления качественного и ежедневного контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующим санитарным законодательством, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, инструкцией (приложение 1).

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Комиссия создается приказом директора ОУ на неопределенный срок.

2.2. В состав комиссии входят:

- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник;
- заведующий производством;
- представитель Совета трудового коллектива.

3. Полномочия Комиссии

3.1 Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения условий их хранения;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверку наличия суточной пробы;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи: определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

4. Оценка организации и питания в ОУ

4.1. Члены Комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено директором ОУ, заведующим производством, медицинским работником, поваром.

4.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Заключительные положения

5.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

5.3. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

ИНСТРУКЦИЯ

Для членов бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

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. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелко дисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4 При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, не свойственной свежее приготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале 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, пересоломи др.

3. 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, сочными легко отделяться от костей.

4.3 При наличии и 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 не обрубленных 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.

4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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.

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, рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд

5.1 «Разрешено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. «Не разрешено» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К выдаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2 Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

5.3 Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и (или) дисциплинарной ответственности.

5.4 Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида. Вес каш, гарниров и других нештучные блюд и изделий определяется путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.5. Результаты проверки выхода блюд заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. В случае выявления нарушений бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.