

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Вольского муниципального района
«Средняя общеобразовательная школа № 6 Саратовской области»

Согласовано с профкомом 30.08.2021г.	 <p>« Утверждаю» Директор МОУ ВМР « СОШ № 6» МОУ ВМР «СОШ № 6» Нагайчук Н.А. «01» сентября 2021г. Приказ № 199 от 31.08.2021г.</p>
--	--

Положение
о бракеражной комиссии

муниципального общеобразовательного учреждения
Вольского муниципального района
«Средняя общеобразовательная школа № 6 Саратовской области»

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы обязана:

- • контролировать организацию работы на пищеблоке;
- • проверять санитарное состояние пищеблока.
- • контролировать наличие маркировки на посуде.
- • контролировать выход готовой продукции,
- • контролировать наличие суточных проб,
- • проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- • проверять качество поступающей продукции.
- • контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню.
- • проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации.
- • проводить бракераж готовой продукции,
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения \pm 3% от нормы выхода).

4.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку

4.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством.

4.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медсестры.

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

Методика органолептической оценки пищи.

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 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.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 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.

Органолептическая оценка первых блюд.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.
- 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).
- 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.

- 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.
- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.
- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюд невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.9. Оценка «Удовлетворительно» и «Неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре или на планерке. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и ИП Логийко предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией ИП Логийко создают временную комиссию для решения спорных вопросов.