

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №103 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

Введено в действие
приказом директора МОУ СШ № 103
от «30» декабря 2020 г. № 573

Директор МОУ СШ №103

Г.А. Ильина
«30» декабря 2020г.

Утверждено
на Совете школы
протокол от «28» декабря 2020г. №3

Председатель Совета школы
_____ В.В. Демьянова
«28» декабря 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«30» декабря 2020г. № 31

г. Волгоград

о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано в соответствии с требованиями постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью повышения качества питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №103 Советского района Волгограда» (далее – школа).
- 1.2. Настоящее Положение определяет порядок проведения бракеража готовой продукции в школьной столовой.
- 1.3. Под бракеражем понимается оценка качества готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящим Положением, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства.
- 1.5. Положение утверждается на Совете школы и вводится в действие приказом директора школы.

2. Организационные принципы создания бракеражной комиссии.

- 2.1. Для проведения бракеража в школе создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:
 - медицинский работник (по согласованию),
 - работник пищеблока (по согласованию),
 - педагог, ответственный за организацию питания в школе,
 - заместитель директора, контролирующий вопросы организации питания в школе, или педагог знакомый с методикой органолептической оценки пищи.

Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.

- 2.3. Состав бракеражной комиссии утверждается ежегодно на начало учебного года приказом директора школы.

3. Функции бракеражной комиссии.

- 3.1. Ежедневная проверка качества и веса отпускаемых с пищеблока готовых блюд.
- 3.2. Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.
- 3.3. Хранение суточных проб готовой пищевой продукции в полном объеме.

4. Задачи бракеражной комиссии.

- 4.1. Оценка соответствия первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций).
- 4.2. Контроль правильности ведения технологического процесса.
- 4.3. Проверка на раздаче условий хранения блюд и изделий, температуры их подачи (отпуска).
- 4.4. Определение фактического веса штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов.
- 4.5. Разработка предложений об улучшении вкуса блюд.

5. Порядок определения бракеража готовой продукции.

- 5.1. Бракеражу подвергается каждая партия приготовленной пищевой продукции.
Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и

- смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.
- 5.2. Бракераж проводится в присутствии работников пищеблока продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.
 - 5.3. Качество готовой пищевой продукции, контролируется периодически в течение рабочего дня.
 - 5.4. Контроль качества готовой пищевой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептов, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
 - 5.5. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом, который включает в себя следующие показатели:
 - цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус.
 - 5.6. Терминология органолептических характеристик.
 - 5.6.1. **Внешний вид:** органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.
 - 5.6.2. **Текстура:** органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами.
 - 5.6.3. **Консистенция:** совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Консистенция является одной из составляющих текстуры.
 - 5.6.4. **Запах:** органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.
 - 5.6.5. **Вкус:** органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.
 - 5.7. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.
 - 5.8. Оценка текстуры (консистенции) проводится:
 - визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота при размешивании ложкой);
 - визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия).
 - 5.9. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу на нож", для чего подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

- 5.10. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.
- 5.11. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
 - овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности, консистенция мягкая, сочная;
 - блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
 - блюда из рыбы: вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы; консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
 - блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой; клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса. при резании мяса выделяется прозрачный сок;
 - блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
 - в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
 - соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
 - напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
 - мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая.
- 5.12. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.
- 5.13. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

6. Документация бракеражной комиссии.

- 6.1. Результаты бракеража отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции, который ведется по установленной форме, где дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу.
- 6.2. Записи в журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.

Положение разработал(а)
педагог-психолог, ответственный
за организацию питания

М.В. Корсакова

