МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя школа № 62 Красноармейского района Волгограда»

400026, Волгоград, пер. Обводный, 1а Тел./факс 67-01-16, 67-33-71
E-mail школы: school62@volgadmin.ru
ИНН 3448015862 КПП 344801001 ОГРН 1023404366710

Утверждено
директор МОУ СШ № 62
Генералова Е.Б.
Приказ от 01.09.2023г. № 106-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
В МОУ СШ № 62 Красноармейского района Волгограда

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии при организации питания в МОУ СШ № 62 (далее Положение) разработано в соответствии:

- с санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года (с изменениями на 13.07.2020 года);
- методическими рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20, МР 2.3.6.0233-21).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ СШ № 62 в начале учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который производится органолептическим методом.

1.4. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации МОУ СШ № 62.

1.5. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их поступления. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).

1.6. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню — раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 2-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия

путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

1.7. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. 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.

1.8. За качество пищи несут ответственность: ответственный за организацию питания в МОУ СШ № 62, назначенный приказом руководителя МОУ СШ № 62, буфетчик, шеф-повар и повара, изготовляющие продукцию.

1.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или производится замена по накладным.

1.10. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд.

2.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.3. Определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, луковый, мятный, ванильный и т.п.

2.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов требуются 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.

2.6. Критерии качества:

- «Соответствует» (отличное качество) – блюда (изделия) без недостатков
- «Допущено» (хорошее качество) – блюда (изделия) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относятся типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.
- «Не соответствует» (неудовлетворительное качество) – блюда (изделия) со значительными дефектами. Наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленые изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т д.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных 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.

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, недосолености, 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 подгоревшей 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) даётся 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 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 недовложение.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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 несоответствии 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 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. У плохо приготовленного соуса горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Разрешено» соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

5.2. «Допускается» соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

5.3. «Не разрешено» соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в МОУ СШ № 62, и директора МОУ СШ № 62. Требуется замена блюда.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Положение разработал
ответственный по питанию МОУ СШ № 62 Ивантеева Н.П._____