

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 84 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДА»**

Утверждено

Общим собранием работников
МОУ СШ № 84
Протокол №
от «04» 10 2024г.

Согласовано

Советом МОУ СШ № 84
Протокол №
от «3» 10 2024г.

Утверждаю.

Директор МОУ СШ № 84
Мен. С.В. Дегоченко
от «3» 10 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в лагере с дневным пребыванием детей «Славянка»

1. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях усиления контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом.

2. Основные задачи

Основными задачами являются

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой.
- 2.4. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 2.5. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатами качества.
- 2.6. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Управление и структура.

3.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- начальник лагеря с дневным пребыванием детей «Славянка» (МОУ СШ № 84);
- ответственный за питание в МОУ СШ № 84;
- начальник лагеря с дневным пребыванием детей «Волгоградец» (МОУ СШ № 7, по согласованию)
- заведующая производством;
- фельдшер (по согласованию).

3.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы перед началом лагерной смены.

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

3.4. 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.

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

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (приложение 1).

4.3. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).

4.4. Оценка «недоброкачественная» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие.

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

4.5. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под запись к «К раздаче не допускаю» или ... «К раздаче допускаю»

4.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб (согласно СанПиН 2.4.5. 2409-08 пункт 14.11 и его приложений).

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в посуду.

4.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии

Члены бракеражной комиссии имеют право:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и культуры обслуживания;
- проводить проверку качества приготовляемой пищи.

6. Ответственность членов бракеражной комиссии.

6.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за допуск качественной кулинарной продукции.

7. Документация бракеражной комиссии.

7.1. Основной документацией бракеражной комиссии является журнал бракеража готовой кулинарной продукции, который ведется по установленной форме.

7.2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью директора МОУ.

7.3. Хранится «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» у фельдшера МОУ.

8. Взаимодействие по функционалу.

8.1. Бракерская комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МОУ.

8.2. Администрация МОУ обязана содействовать деятельности бракерской комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Приложение 1

Методика проведения органолептической оценки качества продукции

1. Общие положения

1.1. Органолептический анализ проводится непосредственно на пищеблоке образовательной организации.

1.2. Члены бракерской комиссии, участвующие в органолептической оценке, должны владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

1.3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

1.4. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества приготовленных блюд.

2. Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

2.1. Качество приготовленных блюд по органолептическим показателям определяют сразу после ее изготовления, перед раздачей.

2.2. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

2.3. Оценка каждого блюда осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным.

2.4. При органолептической оценке температура приготовленных блюд должна соответствовать температуре блюда при их реализации. Температура блюда и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

2.5. После оценки каждого блюда сотрудники бракерской комиссии должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой.

3. Процедура оценки

3.1. Оценка качества приготовленных блюд пищеблока проводится по характеристикам: цвет, внешний вид, запах, консистенция и вкус.

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

3.3. Оценка 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.

3.4. Оценка 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Органолептическая оценка супов

4.1.1. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т. д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

4.1.2. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

4.1.3. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.2. Органолептическая оценка вторых блюд

4.2.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.2.3. 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.

4.2.4. Макароны 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.

4.2.5. 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.

4.2.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные овощи, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.2.7. 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. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.