

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 134 «Дарование»
Красноармейского района Волгограда»

Введено в действие приказом
по МОУ СШ № 134 «Дарование»
от «04» марта 2020г. № 55-ОД
Директор МОУ СШ № 134 «Дарование»
Е.Н. Шведова

Утверждено
на педагогическом совете
МОУ СШ № 134 «Дарование»
протокол от «21» февраля 2020г.
№ 6

ПОЛОЖЕНИЕ

04.03.2020 №01-37-33/2020
г. Волгоград

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МОУ СШ № 134 «ДАРОВАНИЕ»

1. Общие положения

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в целях осуществления контроля за качеством питания в школе и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

предотвращение пищевых отравлений

предотвращение желудочно-кишечных заболеваний

контроль за соблюдением технологии приготовления пищи

расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

СанПиН 2.4.2.2821-10;

СанПиН 2.4.5.2409-08;

Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных

учреждениях»;
сборниками рецептур;
технологическими картами;
данным Положением о бракеражной комиссии.

2. Основные цели и задачи

2.1. Цель комиссии:

– осуществление контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания, соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.2. Основные задачи:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества;
- оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав, содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора образовательного учреждения до первого сентября текущего года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- ответственный за питание;
- фельдшер (по согласованию);
- заведующий производством столовой (по согласованию).

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

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

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

3.6. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за питание.

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

3.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 2).

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил условий их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Оценка пищи по органолептической методике

5.1. В зависимости от органолептических показателей готовые блюда и кулинарным изделиям дается оценка «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

5.2. При оценке «удовлетворительно» продукция разрешается к раздаче, о чем в журнале делается соответствующая запись,

5.3. При оценке «неудовлетворительно» продукция не разрешается к раздаче, о чем в журнале делается также соответствующая запись.

6. Ответственность

6.1. За качество пищи несут ответственность: ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

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

Журнал бракеража готовой продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание

Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. 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.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. 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.
- 2.2. 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).

- 2.3. 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.
- 2.4. 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.
- 2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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.

- 3.4. Макаaronные 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.
- 3.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.
- 3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд

- 4.1. «Отлично» блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

- 4.2. «Хорошо» незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.3. «Удовлетворительно» изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4. «Неудовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Прошито, пронумеровано и скреплено

печатью

9 (девять)

листов

Директор МОУ СШ № 134 «Дарование»

Е.Н. Шведова

