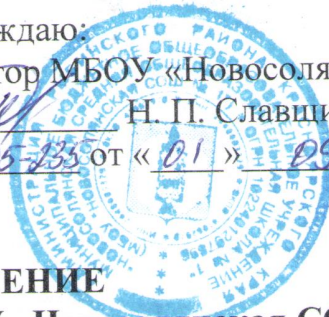


Рассмотрено и принято
на педагогическом совете
Протокол № 1.07.27.08.2020

Утверждаю:
директор МБОУ «Новосолянская СОШ № 1»
Н. П. Славчик
Протокол от « 01 » 09 2020



ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии МБОУ «Новосолянская СОШ № 1».**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Новосолянская СОШ № 1» (Далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из трёх человек: медицинского работника, ответственного за питание (шеф-повар) и представителя администрации МБОУ «Новосолянская СОШ № 1»

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Бракеражном журнале», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять продукцию, направить её на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, и повар, приготовляющий продукцию. Ответственность за ведение Бракеражного журнала несёт шеф-повар, сотрудник школы.

1.4. 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 представители администрации, работники школы, повар. (Можно привлекать представителей родительской

общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

осуществлять контроль за работой столовой:

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,

предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,

отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,

своевременно выполнять рекомендации технологов МБУ «Комбинат питания» и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. 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.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. 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).

5.3. 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.

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

5.5. 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, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

5.6. 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража». Данный журнал установленной формы 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 скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у шеф-повара.

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несет ответственность повар столовой.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям. (Приложение № 1»)

6.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация школы.

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо. (Приложение №2) Отбор первого блюда, каши, гарнира, творожного, яичного, овощного блюда осуществляется на тарелку в небольшом количестве (2-3 столовые ложки) из общего котла. Перед отбором первого блюда его тщательно перемешивают. Отбор порционных блюд проводится в количестве не более 1 шт. на всех членов бракеражной комиссии.

Органолептическая оценка первых блюд:

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 загрязненности. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и др. продуктов). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке. При органолептической оценке обращают

внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны. Пюреобразные супы оценивают по густоте, однородности консистенции, наличию непотертых частиц. При определении вкуса и запаха оценивают вкусовые качества, присущие данному блюду, наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др. если блюдо заправляется сметаной, оценка органолептических свойств проводится до заправки.

Органолептическая оценка вторых блюд: в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. При внешнем осмотре блюд, обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности.

В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Изделия из котлетной массы должны быть сочными, мягкими, с ровной поверхностью (на разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий). Мажущая консистенция указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба, розовато-красный цвет на разрезе свидетельствует о недостаточности их термической обработки или нарушениях сроков хранения котлетной массы. Заветренные темные поверхности отварных мясных продуктов свидетельствуют о длительном их хранении без бульона. Степень готовности и консистенцию мясopодуkтов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки, мясо должно легко отставать от костей. Куски отварной и припущенной рыбы должны быть целыми, сохранившими форму нарезки. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую, румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Изделия из рыбной котлетной массы должны быть нежными, сочными, рыхлыми и однородными. Если изделие легко разваливается, это свидетельствует, что в фарш не добавлены яйца, наличие запаха и привкуса кислого хлеба указывает на длительное хранение котлетной массы.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

Изделия из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха, а поверхность должна быть зарумянена, без трещин и подгорелостей. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и

легко отделяться друг от друга, не склеиваться, свисать с ребра вилки или ложки. Слипаяемость изделий свидетельствует о перевариваемости. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга с сохранением формы. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение. В вязких кашах зерна должны быть разварившимися и слипающимися между собой, в горячем виде эта каша держится горкой, не расплываясь. При нарушении технологии каши имеют неоднородную консистенцию и комковые включения. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров и картофеля обращают внимание на качество очистки, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Изделия из тушеных овощей должны иметь мягкую, сочную консистенцию с сохранением формы нарезки, кроме картофеля и кабачков. Запах пригорелых и пареных овощей, жидкая консистенция, выраженный кислый или пресный вкус свидетельствует о нарушении технологии приготовления. Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, в обязательном порядке обращается внимание на наличие в закладке молока и масла. К дефектам картофельного рулета относятся наличие плохо протертой массы, глубоких трещин в поверхности, разваливаемость изделия и выпадение из него фарша. Для оценки соусов определяется их консистенция. При переливании тонкой струйкой жидкая часть должна быть без комков и плотных частиц, не должны отмечаться посторонние неприятные запахи, привкусы. Запахи сырой муки и клейкости в соусе свидетельствуют о нарушениях технологии приготовления. Водянистый привкус и слабый запах мяса, рыбы свидетельствует о слабом насыщении бульона. Наличие темных крупинки и горького вкуса – о подгорелых овощах и неудовлетворительной их очистке. **При оценке вкусовых качеств третьих блюд** должны учитываться цвет, запах и вкус присущий напитку.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы временную комиссию для решения спорных вопросов.

Приложение № 1

Критерии качества

Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми 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.

Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) 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».

Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

Приложение № 2

Методика органолептической оценки пищи

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

2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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.

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

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.

I. Органолептическая оценка первых блюд.

1.1. 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.

1.2. 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).

1.3. 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.

1.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

1.5. 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.

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

2. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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 недовложение.

2.4. Макаaronные 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.

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. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

2.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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 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.