

ПРИНЯТО
на заседании
Управляющего совета
Протокол № 3
от 01 сентября 2021г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Леботёрская ООШ»
от 01.09.2021 № 129-П

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Леботёрская ООШ» (далее – Комиссия, школа) разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Уставом школы и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции Комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия создается в целях:

- осуществления качественного и систематического контроля за организацией горячего питания обучающихся;

- соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

1.4. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии - 1 учебный год.

1.5. Комиссия состоит не менее чем из 3-х человек.

- представитель администрации (директор школы или его заместитель);

- педагогический работник;

- работник пищеблока.

1.6. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.7. Комиссия осуществляет ежедневный контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.8. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее – Журнал) результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в Журнале необходимо отмечать результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.9. Комиссия осуществляет контрольное взвешивание порционных блюд для определения соответствия их веса выходу готовой продукции.

1.10. Комиссия имеет право:

- в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;

- не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию;

- составлять акты реализации лишних порций;

- вносить предложения директору школы по вопросам организации питания в школе.

1.11. Комиссия обязана: проводить органолептическую оценку продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования при снятии проб; лица, проводящие бракераж готовой продукции должны знать свойства продуктов и кулинарных изделий; вести необходимую документацию.

II. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. 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.

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

IV. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 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 (рассыпчатой, вязкой, жидкой), что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны 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.

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.

4.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее 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. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. Документация

5.1. В Журнале делается отметка о дате и часе приготовления блюда, времени снятия проб, результатах взвешивания порционных блюд.

5.2. Результаты органолептической оценки блюда (пометка - «качественное», «некачественное») записываются в Журнале напротив названия каждого блюда.

5.3. При разрешении к выдаче в Журнале делают пометку «разрешено».

5.4. Члены Комиссии ставят подписи в Журнале напротив каждого блюда.