

"Рассмотрено"
на заседании педагогического
совета
Протокол № 1
от « 09 » ____ 08 ____ 2021 г.

"Утверждаю"
Директор МБОУ "Конки-Новотимаевская
ООШ имени И.Я.Яковлева"
Пархареева Л.Н
Приказ № 48
от « 09 » ____ 08 ____ 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии школы

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии школы разработано в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.2 Назначение комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой.
- 1.3 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4 Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на общем собрании работников школы.
- 1.5 Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

II. Полномочия бракеражной комиссии.

Члены бракеражной комиссии:

- Контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- Контролируют организацию работы на пищеблоке;
- Следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания;
- Ежедневно следят за правильностью составления меню, качеством приготовления пищи;
- Периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- Осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- Проверяют совместимость хранящихся продуктов в холодильнике.

III. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 3.1 в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.2 проверять выход продукции;
- 3.3 контролировать наличие суточной пробы;
- 3.4 Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - 3.5. проверять качество поступающей продукции;
 - 3.6. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
 - 3.7. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - 3.8. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

V. Деятельность комиссии

4.1. Бракеражная комиссия ежегодно создается приказом директора школы в начале учебного года в количестве 3-х человек: медицинского работника, работника пищеблока и директора школы. Председателем бракеражной комиссии является директор школы.

4.2. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы блюд и кулинарных изделий, изготовленных в школьной столовой, до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню- требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная прoba, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором школы.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в кotle. 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.

4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) (*Приложение*). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

«Отлично» - ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

«Хорошо» - ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

«Удовлетворительно» - ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

«Неудовлетворительно» (брак) - даётся изделиям, имеющим: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в **Журнал бракеража готовой кулинарной продукции** до начала ее реализации и оформляется подписями членов комиссии. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.6. Бракеражная комиссия проводит бракераж по мере поступления поступающей продукции и делает соответствующую запись в **Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья**. Информация о выявленных нарушениях фиксируется в актах проверок.

4.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи, использование пищевых продуктов и продовольственного сырья до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

V. Заключительные положения

5.1. Данное Положение утверждается и вводится в действие приказом директора школы.

5.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в случае необходимости, вводятся в действие приказом директора школы и регистрируются в установленном порядке.

5.3. Положение действует бессрочно, до принятия Положения в новой редакции.

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии школы

I. 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, её цвет.

1.2. 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: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

II. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

III. Органолептическая оценка вторых блюд

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

3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. При подозрении на несоответствии 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 пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форм у нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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. 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.