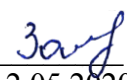


Согласовано:

председатель УС  (Н.А. Затыкина)
протокол № 3 от 12.05.2020 года

**Положение о бракеражной комиссии
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Ягодинская средняя общеобразовательная школа**

1. Общее положение

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Ягодинская средняя общеобразовательная школа (далее – положение о бракеражной комиссии) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Ягодинская средняя общеобразовательная школа (далее – учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными нормами и требованиями СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиНом 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3.2.2804-10., сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 1.5. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.

1.6. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью и храниться на пищеблоке. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.8. Лица, проводившие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.9. За качество приготовленных блюд несут ответственность заведующий столовой (шеф-повар), председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготавливающий продукцию.

2. Полномочия бракеражной комиссии:

2.1. Бракеражная комиссия:

2.1.1. проверяет на соответствие требованиям складские помещения и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

2.1.2. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде;

2.1.3. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

2.1.4. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.1.5. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

2.1.6. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

2.1.7. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.2. Бракеражная комиссия имеет право:

2.2.1. в соответствии с графиком проверять санитарное состояние пищеблока;

- 2.2.2. проверять выход продукции;
- 2.2.3. контролировать наличие суточной пробы;
- 2.2.4. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 2.2.5. проверять качество поставляемой продукции;
- 2.2.6. контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 2.2.7. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 2.2.8. вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
- 2.3. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд, направить их на доработку или переработку, а при необходимости сообщить директору учреждения.
- 2.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания.

3. Состав и организация работы бракеражной комиссии

- 3.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, закрепленный за учреждением, заведующий столовой (шеф-повар), представитель администрации образовательного учреждения, представитель от Управляющего совета школы, представитель от родительской общественности (по согласованию).
- 3.3. Бракеражная комиссия работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским сотрудником, закрепленным за учреждением, совместно с заведующим столовой.
- 3.4. Бракеражная комиссия отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре, заседаниях Управляющего совета школы, родительских собраниях и другое.
- 3.5. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4. Методика органолептической оценки пищи

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2. 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.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 3.4. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд.

- 5.1. 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.
- 5.2. 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).
- 5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3. 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.

6.4. 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 приготовления.

6.5. 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 снимается с реализации.

6.6. 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.

6.7. 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.

7. Критерии оценки качества блюд

7.1. **«Отлично»** - блюдо по всем показателям соответствуют рецептуре, требованиям кулинарии;
«Хорошо» - блюдо изготовлено в соответствии с рецептурой, требованиями кулинарии, но имеет небольшие исправляемые дефекты (недосол, недостаток оформления);

«Удовлетворительно» - блюдо имеет отклонения от требований кулинарии, но пригодно к употреблению (нарушения консистенции, не соблюдена форма нарезки и др.), такую характеристику дает органолептическая оценка блюда;

«Неудовлетворительно» - блюдо неудовлетворительно по одному или нескольким показателям (не доварено, не дожарено и др.). Это блюдо признают условно годным при исправлении недостатков;

«Абсолютный брак» - блюдо недоброкачественное и не пригодное к употреблению (резкий посторонний запах, несвойственный вкус и др.)

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

7.3. Оценка **«неудовлетворительно»**, **«абсолютный брак»** обсуждается бракеражной комиссией в присутствии директора. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.