

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Школа №44
городского округа г.Уфа Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО

Управляющий совет

Протокол № 4 от 31.08.2017г

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

Протокол № 1 от 30.08.2017 г

УТВЕРЖАЮ

Директор МБОУ Школа №44

А.Е. Батыршин

Приказ №196-О/Д от 31.08.17г.



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

2. Порядок создания и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек:

- Председатель – повар бригадир (зав производством);
- Члены комиссии:
- Медицинский работник школы
- Представитель школы (+ представители школы и (или) пищеблока)

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа

3. Задачи комиссии.

3.1. Предотвращение пищевых отравлений;

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

3.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи и выходом готовой продукции;

3.4. Контроль качества продуктов питания отпускаемых обучающимся без тепловой обработки (штучные изделия, фрукты, кондитерские изделия и т.п.).

4. Функции комиссии.

4.1. Проведение бракеража готовых блюд органолептическим методом.

4.2. Определение доброкачественности пищи на основании органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция и т.п.) .

4.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

5.Методика организации работы.

5.1.Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Определяется запах пищи. Это делается при задержании дыхания. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается, как селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, слудует устанавливать прихарактерной для нее температуре.

5.4.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 признака разложения в виде неприятного запаха, также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5.5. Органолептическая проба первых блюд.

5.5.1.Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают в котле и наливают в небольшом количестве в 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.

5.5.2.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).

5.5.3.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 пленок.

5.5.4.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.

5.5.5.При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на оромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. Не разрешаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с

недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.6. Органолептическая проверка вторых блюд.

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

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

5.6.3. 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 в меню, что позволит выявить недовложение.

5.6.4. 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.

5.6.5. 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 несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

5.6.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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.

5.7. Критерии оценки качества блюд.

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

5.7.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.7.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.7.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.9. Вывод «Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Вывод «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи была нарушена технология ее приготовления, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.

5.10. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

6. Права членов бракеражной комиссии.

6.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

6.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах.

6.3. Проверять выход продукции.

6.4. Контролировать наличие суточной пробы.

6.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

6.6. Проверять качество поступающей продукции.

6.7. Контролировать соблюдение двухнедельного меню.

6.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

6.9. Выносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Документация.

Бракеражный журнал установленной формы, пронумерованный прошнурованный, заверенный подписью руководителя ОУ и печатью ОУ. Бракеражный журнал хранится в архиве ОУ в течение 2-х лет.