

СОГЛАСОВАНО
на Управляющем совете
МБОУ СОШ № 10
Протокол № 59
от «11» 09 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ СОШ № 10
Т.И. Казанова
Приказ № 22/10
от «11» 09 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 10 (далее соответственно «Положение», «Комиссия» и «Школа») разработано в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества поставляемых продуктов и продовольственного сырья. Готовой кулинарной продукции, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», приказами и распоряжениями органов управления образования г. Красноярска, Уставом, нормативными актами Школы и настоящим Положением.

1.3. Состав Комиссии в количестве 3 человек утверждается директором Школы на начало учебного года. В неё входят: заместитель директора, заведующая производством организатора питания (по согласованию), медицинский работник школы (по согласованию).

1.4. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Школы. Администрация обязана содействовать деятельности Комиссии и принять меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

1.5. Комиссия имеет право вносить на рассмотрение администрации Школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2. Основные задачи

2.1. Способствовать:

2.1.1. обеспечению качественным питанием учащихся Школы;

2.1.2. предотвращению пищевых отравлений;

2.1.3. предотвращению желудочно-кишечных заболеваний.

2.2. Осуществлять контроль:

2.2.1. соблюдения технологии приготовления пищи;

2.2.2. соблюдения санитарных и гигиены в помещении школьной столовой, соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3. Содержание и формы работы

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит па снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

3.2. Комиссия должна предварительно ознакомиться с меню: в нем должна быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню утверждается директором Школы.

3.3. Проводит бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.4. Берет бракеражную пробу из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.5. Осуществляет контроль доброкачественности готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

3.6. Заносит результаты бракеражной пробы в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца; хранится бракеражный журнал у заведующего производством).

3.7. Проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб (липа, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа).

3.8. Несет ответственность за качество допущенных к употреблению блюд.

3.9. Проводит заседания в соответствии с планом работы, оформляет протокол и доводит до сведения директора Школы.

3.10. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов;

3.11. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой Школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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

4.3. 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.

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

4.5. 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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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 жарки.

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.

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. У плохо приготовленного соуса — 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.

6.8. 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 порций, взятых при отпуске потребителю.

7. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, если при приготовлении пищи нарушалась технология, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

7.2. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

7.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца, оформляются подписями членов Комиссии. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

7.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

7.5. Решения Комиссии обязательны для исполнения администрацией Школы и работниками пищеблока.