« УТВЕРЖДАЮ»

Директор МКОУ СОШ №14
х. Красный Пахарь
_____ Смекалова И.М.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ №14 х. Красный Пахарь

Общие положения:

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в учреждении. Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало каждого учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН-2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г «54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»

2. Основные задачи и права комиссии:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Организация полноценного питания учащихся.

2.5. Права комиссии:

2.5.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

2.5.2. контролировать наличие маркировки на поступающих продуктах;

2.5.3. проверять выход продукции;

2.5.4. контролировать наличие суточной пробы;

2.5.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

2.5.6. проверять качество поступающей продукции;

2.5.7. контролировать разнообразие блюд и соблюдение двухнедельного меню;

2.5.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

2.5.9. вносить на рассмотрение администрации школы и предприятия поставщика услуги предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3. Содержание и формы работы:

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

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

3.3. снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не - была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда ' соответствует требованиям. Оценка «пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура:

4.1. Состав бракеражной комиссии утверждается директором школы.

4.2. Лица, осуществляющие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1)

5. Документация бракеражной комиссии:

5.1 Результаты бракеражной комиссии заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

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

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

6. Критерии оценки качества блюд:

6.1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

6.4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда, которые невозможно исправить. Такое блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена.

Приложение 1.

МЕТОДИКА органолептической оценки пищи.

Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. 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. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.

1. Органолептическая оценка первых блюд:

1.1. 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.
1.2. при органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок. 1.3. при проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.Органолептическаяоценка вторы блюд:

2.1. в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2.2. мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделятся от костей.
2.3. 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 по тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При

оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

2.4. макаронные 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.

2.5. 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.

2.6. консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или г 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 блюда, а следовательно препятствует ее усвоению.

2.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.