



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 63»

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия(далее Комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, ГОСТ 31986-21 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». Сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

II. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1 Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждается приказом директора школы, согласовывается с организатором питания.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав Комиссии входят:

Ответственный за организацию питания в образовательной организации
Педагоги и сотрудники образовательной организации.

Представитель администрации образовательной организации

2.3 В состав Комиссии могут быть включены специалисты, имеющие медицинский допуск.

2.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим положением, которое согласовано с Организатором питания в соответствии с Контрактом по оказанию услуги питания в образовательной организации.

III. Основные задачи

3.1 Оценка органолептических свойств приготовленных блюд

3.2 Контроль за организацией питания сбалансированного и безопасного питания

3.3 Контроль выхода порций и соответствие выданной продукции количеству детей.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4 В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены Комиссии вправе приостановить выдачу блюд до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

V. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

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

5.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно в соответствии с критериями оценки качества блюд. Которые являются неотъемлемым приложением к настоящему Положению.

5.6. К реализации допускаются блюда, которые соответствуют по вкусу, запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре, а также имеющие незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

VI. Методика органолептической оценки пищи.

6.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяется внешний вид пищи.

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов, и т.д.

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

6.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются 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

VII. Органолептика оценки первых блюд.

7.1 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет, если картофельное пюре разжижено имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качества 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. И снимается с реализации.

7.2 Консистенцию соусов определяют сливая их тонкой струйкой из кружки в тарелку. Если в состав 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, тог соус должен быть приятного янтарного цвет. Плохо приготовленный соус, имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые качества ищи, следовательно, её усвоение.

7.3 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 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.

7.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа и критериями оценки качества блюд (приложение).

VIII. Документация бракеражной комиссии

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

8.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки качества блюд в соответствии с критериями. И степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.85.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

8.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

IX. Полномочия комиссии

9.1 Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания

9.2 Проверяет пригодность помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

9.3 Ежедневно следит за соблюдением установленного цикличного меню.

9.4 Контроллирует организацию работы на пищеблоке.

9.5 Осуществляет контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи..

9.6 Проверяет соответствие пищи физиологическим требованиям детей в основных пищевых качествах.

9.7 Следит за соблюдением правил гигиены сотрудниками пищеблока.

9.8 Проверяет наличие контрольных блюд в соответствии с меню.

9.9 Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

1. 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 проверке пюреобразных 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.

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

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

3. 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. Макаaronные 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.

3.5. 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.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, 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.

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.

3.8. 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. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

2. Критерии оценки качества блюд

2.1 Критерии оценки качества блюд устанавливаются следующие:

«Отлично»-блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо»- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которое можно исправить, которые бы не привели к изменению вкуса (недосолено, недостаточно соответствует температуре подачи для употребления)

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

«Неудовлетворительно»- изменения в технологии приготовления блюда которые невозможно исправить, к раздате не допускается, требуется замена блюда.

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

3.3 Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная брокеражной комиссией и другими, проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.

3.4 Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и иной видам ответственности.