

Положение о бракеражной комиссии

1. Общее положение

1.1. Настоящий локальный акт Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №24» Ангарского городского округа (далее – *Учреждение*) разработан в соответствии с нормативными актами:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания обучающихся и работников в школьной столовой и является локальным актом *Учреждения*.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора *Учреждения* на начало учебного года. В состав комиссии входят: дежурный администратор, заведующий производством, фельдшер, ответственный за организацию питания.

Члены бракеражной комиссии несут ответственность за качество выданной к употреблению пищи.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовой и сырой продукции и осуществляет контроль на соответствие ежедневного меню утвержденному основному меню.

Бракераж пищи проводится до начала выдачи к употреблению каждой вновь приготовленной партии. Выдача к употреблению готовой пищи проводится только после снятия пробы, оценки готовых блюд и записи в бракеражном журнале результатов оценки и разрешения их к выдаче.

При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана запретить выдачу блюд, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.5. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью *Учреждения*.

В бракеражном журнале отмечаются результаты оценки качества пробы каждого блюда.

1.6. При проведении бракеража, бракеражная комиссия руководствуется Методическими рекомендациями по органолептической оценке готовой пищи (приложение к настоящему положению), требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

1.7. Полномочия бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право и обязана:

осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

отслеживать правильность составления меню;

контролировать организацию работы на пищеблоке;

осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

присутствовать при закладке основных продуктов проверяемых блюд;

проводить органолептическую оценку готовой пищи;

проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций.

Методические рекомендации по органолептической оценке готовой пищи

Методика органолептической оценки пищи

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

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

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечается 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.

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.

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.

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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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.

Макаронные 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.

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 направляется на анализ в лабораторию.

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.

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.

Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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