

Введено в действие
приказом директора
МОУ СШ № 93
от 02.02.2021г. № 01-11/43
Директор МОУ СШ № 93
_____ /Е.А.Шибулкина/

УТВЕРЖДЕНО
на педсовете МОУ СШ № 93
протокол от 02.02.2021г. № 4
Председатель педсовета
МОУ СШ № 93
_____ /Е.А.Шибулкина/

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МОУ СШ № 93

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года для оценки доброкачественности приготовляемых блюд.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и гигиеническими нормативами: СанПиН 2.4.1. 2660-10, «Дополнения и изменения №9 к СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи

2.1. Контроль и оценка доброкачественности готовой продукции, проводимой органолептическим методом.

2.2. Контроль за соответствием веса порционных блюд выходу блюд, указанных в меню-раскладке.

2.3. Контроль за наличием контрольных блюд и суточных проб.

3. Содержание и формы работы

3.1. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока (по согласованию) и представитель администрации школы.

3.2. Бракеражная комиссия при наличии полного состава ежедневно за 30 минут до раздачи готовой продукции снимает бракераж и производит органолептическую оценку каждого блюда и кулинарного изделия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится): запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, жесткости, сочности и т.д. По этим показателям изделиям даются оценки: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

3.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы, записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче. Оценку качества блюд бракеражная комиссия проводит по органолептическим показателям после предварительного ознакомления с методикой проведения анализа.

3.4. Оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии. При этом в бракеражном журнале отмечается результат пробы.

3.5. Бракеражная комиссия периодически производит контрольные взвешивания порционных блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанных в меню-раскладке. Для определения соответствия выхода порционных блюд выходу блюд, указанных в меню-раскладке, производится взвешивание 5-10 порций каждого вида изделий, вес гарниров и штучных изделий устанавливается путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.6. Бракеражная комиссия контролирует наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

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

4.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для неё температуре.

4.4. При снятии пробы учитывается:

- 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.

4.5. Результаты оценки готовых блюд фиксируются в бракеражном журнале.

4.6. Органолептическая оценка первых блюд.

4.6.1. 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.

4.6.2. 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).

4.6.3. 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.

4.6.4. 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.

4.6.5. 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.

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

4.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.7.3. 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.

4.7.4. 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.

4.7.5. 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.

4.7.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7.7. 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.

5. Права и ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче.

5.2. Бракеражная комиссия допускает выдачу вышеозначенных блюд после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3 Бракеражная комиссия составляет акт на возвращение поставленной продукции в организацию, осуществляющую организацию питания, если продукция недоброкачественная.

5.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за наличием суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд для констатации соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

5.5. За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

Положение разработал
зам.директора
_____ Л.С. Соколкова