

УТВЕРЖДЕНО
директор МКОУ
«Тальменская СОШ №6»
_____ Н.Л.Алексеева
приказ от 25.02.21г. № 17

**Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Тальменская средняя общеобразовательная школа № 6»
Тальменского района Алтайского края.**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в образовательном учреждении.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения на начало нового учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия:

- в своей деятельности руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08. СанПиН 2.4.1.,2660-10, сборниками рецептов, технологических карт, данным положением;

- Бракераж пищи проводит до начала отпуска каждого приготовленного нового блюда;

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

1.4. Выдачу готовой пищи проводить после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.5. Бракеражный журнал (далее журнал) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Храниться журнал на кухне. В журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

1.6. Положение, а также дополнения и изменения к нему утверждаются приказом директора школы после рассмотрения с Управляющим советом учреждения.

2. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

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

2.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

2.3. Ежедневно следить за правильностью составления меню.

2.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

2.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи,.

2.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

2.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

2.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д..

2.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту и однородность консистенции. Наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки. Резкой кислотностью, пересолом и др.

5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

5.3. 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 недо вложение.

5.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, от друга, не склеивались, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяться друг ложки.

5.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

5.7. 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. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

6.1.«Удовлетворительно»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Не удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

6.3. Оценка «удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 -10 порций каждого вида, а каш, гарниров. и изделий - путем взвешивания порций.взятых при отпуске потребителю.

7. СТРУКТУРА КОМИССИИ

В состав бракеражной комиссии входит: делопроизводитель, повар, медицинская сестра.

8. ПЛАН РАБОТЫ

План работы бракеражной комиссии на год (план работы может корректироваться по необходимости)

Мероприятия	Период	Ответственный
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в	Сентябрь Январь Май	Члены комиссии

школе	Июнь	
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, ДООЛ	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	В течение года	Члены комиссии
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежедневно	Члены комиссии
Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).	Ежедневно	Члены комиссии
Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб	Ежедневно	Члены комиссии

Обсуждалось на Управляющем совете
 Протокол от 24.02.2021г № 03
 Президент Управляющего совета
 учреждения Денисова Л.Ю.