



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Школа № 31»

Г.Р.Гуссамова
Г.Р.Гуссамова

Приказ № 31-ОД от 01.09.2021

**Положение о бракеражной комиссии
МБОУ «Школа № 31 имени Героя Советского Союза Рихарда
Зорге с углубленным изучением отдельных предметов»
ГО г. Уфы Республики Башкортостан**

1.Общее положения

1.1.Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии МБОУ «Школа № 31 имени Героя Советского Союза Рихарда Зорге с углубленным изучением отдельных предметов» ГО г. Уфы Республики Башкортостан.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- ГОСТом 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

- сборниками рецептур;

-технологическими картами;

- данным Положением, утвержденным директор школы;

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

2.Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

2.2.В состав комиссии входят:

- директор школы (председатель комиссии);
- ответственный за организацию питания обучающихся;
- член трудового коллектива;
- заведующий производством (по согласованию);
- медицинский работник (по согласованию);

1. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

3.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения.

3.2. Проверяет качество поступающей продукции.

3.3. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.

3.4. Следит ежедневно за правильностью составления меню, за выполнением перспективного 24-дневного меню.

3.5. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

3.6. Периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд.

3.7. Контролирует организацию работы в школьной столовой.

3.8. Проверяет санитарное состояние пищеблока.

3.9. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.10. Контролирует наличие суточной пробы.

3.11. Контролирует наличие маркировки на посуде.

3.12. Проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

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

3.14. Проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, внешний вид (лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа).

2. Оценка организация питания

4.1. Для оценки качества блюд бракеражная комиссия руководствуется ГОСТом 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на раздачу до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.Методика органолептической оценки готовой пищи

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

2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

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.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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. 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.

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.

6. Не разрешаются 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:

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

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

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, проверяя присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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 в рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса вход, 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 сметана, то соус должен быть приятно янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетит, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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, 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.

- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

- Оценка «Удовлетворительно» и «Неудовлетворительно», 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.

- 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.