

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
протокол № 5 от 27.01.2016 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №18»
Слугина Е.Л. Е.Л. Слугина
Приказ № 31 от 17.01.2016 года



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«СОШ №18» Энгельсского муниципального района
Саратовской области
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссия) МБОУ «СОШ №18» (далее школа).

1.2. Целью комиссии является осуществление контроля за соответствием пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, наличием сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность и содержащих сведения о дате выработки пищевых продуктов, сроках и условиях хранения продуктов.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- действующие СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

-настоящее Положение.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1 Бракеражная комиссия создаётся ежегодно приказом директора школы, где оговаривается состав комиссии.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 4 человек:

-директор;

-фельдшер;

-заведующий производством;

-заместитель директора по УВР.

2.3 В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники и приглашённые специалисты и родители.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

Комиссия:

3.1 осуществляет контроль за сроками реализации и продуктов питания и качеством приготовления пищи, наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающей продукции;

3.2 проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.3 контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.4 периодически присутствует при закладке продуктов в котёл, проверяет выход блюд;

3.5 проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т. д.

3.6 проверяет соответствие объёмов приготовленной пищи разовых порций количеству детей;

3.7 осуществляет контроль за качеством поступающей продукции,

3.8 проводит бракераж с занесением соответствующей записи в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4. Оценка качества питания

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. Определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный.

4.1.3. вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.1.4. 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.

4.2 Органолептическая оценка первых блюд

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости;

4.2.2. 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).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

4.2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

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

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. 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 зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты их круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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 несоответствие рецептуре- блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

4.3.7. 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 вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5. Оценка организации питания

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество ежедневно отражаются в бракеражном журнале; В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

6. Комиссия имеет право

6.1. Разрешать спорные вопросы с питающей организацией, в вышестоящих организациях, с учредителем.

6.2. Присутствовать по приглашению на педагогических советах, на родительских собраниях, на городских конференциях по организации работы по питанию.

7. Делопроизводство

7.1. Результат бракеража регистрируется в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

Приложение 1

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание