

Принято на заседании
педагогического совета
МБОУ «Зерновская средняя школа»
от 27.08.2021 г., протокол № 12

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ
«Зерновская средняя школа»
от 27.08.2021 г., № 245

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии по приемке готовой, скоропортящейся продукции, сырья и продуктов питания МБОУ «Зерновская средняя школа»

I. Общие положения

1. С целью контроля за качеством поступающего сырья и выдачей готовых блюд, организацией питания обучающихся в МБОУ «Зерновская средняя школа» (далее – ОУ) создается бракеражная комиссия по приемке готовой, скоропортящейся продукции, сырья и продуктов питания (далее – Бракеражная комиссия).

1.2. Состав Бракеражной комиссии утверждается приказом директора ОУ в начале учебного года в количестве не менее 3-х человек: (медицинская сестра, работник пищеблока (повар), представитель администрации ОУ, ответственный за питание).

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за приемкой готовой, скоропортящейся продукции, сырья и продуктов питания, качеством выдаваемых готовых блюд по органолептическим показателям.

1.4. Члены Бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.5. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда. В журнале бракеража отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

1.6. При нарушении технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в лабораторию.

1.7. При приеме скоропортящейся продукции, сырья и продуктов питания проверяется наличие:

- сопроводительных документов (декларации о соответствии, декларации производителя (удостоверение о качестве), качественные удостоверения КУ, ветеринарные свидетельства Ф-2) удостоверяющих их качество и безопасность, где указаны дата выработки, сроки и условия хранения, целостность упаковки;

- сопроводительных документов на транспорт, дезобработку транспорта, санитарные книжки водителей.

1.8. Хранение сопроводительных документов на продукты до окончания срока их реализации.

1.9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции и Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены подписью и печатью директора ОУ, хранятся в столовой.

1.10. Члены Бракеражной комиссии несут ответственность за качество допущенных к выдаче готовых блюд.

1.11. Полномочия Бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке по приемке готовой, скоропортящейся продукции, сырья и продуктов питания;

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

- контролирует правильность составления ежедневного меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Методика органолептической оценки приготовленных блюд

2.1. Органолептическую оценку приготовленных блюд начинают с внешнего осмотра образцов пищи: вид пищи, её цвет.

2.2. 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.

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

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кастрюле 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.

3.2. При оценке внешнего вида первых блюд 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).

3.3. При органолептической оценке необходимо обратить внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса. Недоброкачественное мясо даёт мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса или запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, мелочности, недосолености или 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. 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 не допускается к выдаче.

4.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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. Критерии оценки качества готовых блюд

5.1. «Разрешено» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Не разрешено» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.3. Оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий заносится в **Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляется личной подписью каждого члена Бракеражной комиссии.**

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 1-5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.5. Оценка, данная Бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на заседаниях Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся, Совете по питанию и на совещаниях при директоре.

Данное Положение вступает в силу со дня его утверждения. Срок действия не ограничен (или до момента введения нового Положения).