

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Хилинская средняя общеобразовательная школа»

Утверждаю:
директор МОУ «ХСОШ»
Балданова Ц.Б.
Приказ № 101-02 от 2.09.20 20 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года.

2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале 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. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

4. Полномочия комиссии
Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления 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;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, 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.

III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. 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.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно

быть помехой, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. 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 мелкокристаллический вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При оценке супов-пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки на тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие комочков и других частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без признаков жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной приготовленному блюду кислотности, недосолености, пересолености. В мутных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то пробуют его пробуют без сметаны.

3.6. Не рекомендуется блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заваренной муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

4.3. При оценке каш, 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 наличие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комочков. Консистенцию каши её сравнивают с запланированной по меню, в противном случае делают заключение о недопущении.

4.4. Мягкие блюда, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Продукты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, на внешний вид и консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофель сильно рыхлен и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться количеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой картофеля, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. Если блюдо не соответствует рецептуре – блюдо направляется на анализ.

4.6. При оценке супов-пюре определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. В состав супов входят пассированные корни, лук, их отделяют, определяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно

обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, вызывает анкетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно – усвоение.

4.7. Вкус и запах блюд обращают внимание на наличие специфического запаха. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь характерный для данного её вида с хорошо выраженным приятным запахом праностей, а жареная – приятный слегка заметный запах жареной рыбы, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, сохранять форму нарезки.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда несовместимы с качеством. Иначе не допускается, требуется замена блюда.

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

5.3. Оценка качества «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в планерках. Лица, виновные в нарушении технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной и другой ответственности.

5.4. Для контроля качества веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5 – 10 порций как штучных, так и других нештучных блюд и изделий, – путем взвешивания в тару, выданную при покупке потребителю.