

Согласовано:

На педагогическом совете

Протокол № 4 от 18.03.2015

№ от

69

18.03

Утверждено:

Приказом директора МОУ «СОШ №3» 2025 года

Положение

о бракеражной комиссии

муниципального общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа №3»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания в школе. Бракержная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракержная комиссия осуществляет контроль качества готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракерж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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.

1.3. Бракержный журнал должен быть пронумерован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается 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, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

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 используются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёdochный, 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 вытолкнуть некоторые продукты из полости рта, чтобы избежать 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 состоянии 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 помятых, 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 мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтрных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотёртых 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 бульон присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному бульону кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое бульоно заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются бульод с привкусом сырой и подпоревшей муки, с недозаваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых бульод.

4.1. В бульодах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются

отдельно. Оценка соусных бульод (гуляш, рагу) даётся общая.

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределённая кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней недобрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с заманированной по меню, что позволяет выявить недозамешивание.

4.4. Макароны должны быть сварены правильно, должны быть мяткие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с рёбра вишки 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 бульод, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует понтересоваться качеством исходного картофеля, пропеченном отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – бульоно направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделиют 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 янтрного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Бульоно, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха бульод 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 свежого жира, на котором её жарили. Она должна быть мяткой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

V. Критерии оценки качества бульод

5.1. Критерии оценки бульод устанавливаются следующие:

«Соответствует» - бульоно приготовлено в соответствии с технологией.

«Не соответствует» - незначительные изменения в технологии приготовления бульода, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

VI. Права бракеражной комиссии

- 6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие сыточной порции;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двуххлебного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

VII. Управление и структура

- 7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

VIII. Документация бракеражной комиссии

- 8.1. Результаты бракеражной порции заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 8.2. Бракерский журнал должен быть пронумерован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у завпроездом школьной столовой.
- 8.3. Ежегодно составляется и утверждается план работы бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе.
- 8.4. Итоги проверок комиссией, оформляются справками, актами. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами. Справки, акты, протоколы бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.