

Положение о бракеражной комиссии

1. Общее положение:

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

1.2. Бракеражная комиссия 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 готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешении их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направит их на доработку или переработку, а при необходимости в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал в столовой.

В бракеражном журнале отмечают результаты пробы готовых блюд, а не рацион в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несет ответственность, ответственный за питание в школе, медицинский работник.

1.4. В состав бракеражной комиссии школы включаются :

Зам. директора по ВР

Диетическая сестра

Социальный педагог

Руководитель МО воспитателей

Шеф повар

Председатель родительской общественности.

Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.

1.5 В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующим нормативными документами :

-СанПиН от 16.08.2017 г. № 611

1.6 лица, проводящие органолептическую оценку, пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

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, ее цвет.

2.2 Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов ит.д.

2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерно для нее 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 так же 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 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 загрязнённости.

3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранения её в процессе варки (недолжно 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 янтарных пленок.

3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличия 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 и запаха, наличия горячи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть обращая внимания на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6 Не разрешается блюда с привкусом сырой или не подгоревшей муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелках, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её 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 оценка 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 выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенции соус определяют, сливая из тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, лук их отделяют проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают все на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус , горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом , не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи , а следовательно, её усвоение.

4.7. При 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. Вареная 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 .

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД:

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» блюда приготовлено в соответствии с технологией

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить

«Удовлетворительно»- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить ;

«Неудовлетворительно»- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссии или другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещаниях при директоре и на планерках. Лица , виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекают к материальной и другой ответственности.

5.4 Для определения правильности веса штучные готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порцией каждого вида, каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий- путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия школы:

- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а так же 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 в соответствии 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 её цвет., запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет в соответствии объемом приготовленного питания объёму разовых порций и количества детей.

VII. Оценка организации питания в школе:

7.1. Результаты проверка выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия в праве приостановить выдачу готовой пищи, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

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