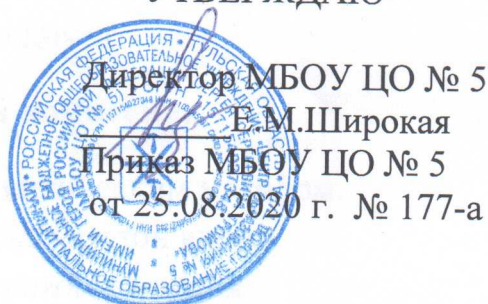


ПРИНЯТО

УТВЕРЖДАЮ

Протокол заседания
педагогического совета
МБОУ ЦО № 5
от 25.08.2020 г. № 1



Положение о бракеражной комиссии МБОУ ЦО № 5

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МБОУ ЦО № 5 разработано в целях усиления контроля за организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, за качеством готовой пищи, доставляемой ООО «Торговый Дом СПП» и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в центре образования.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций»;
- иными нормативными правовыми актами, сборниками рецептов, технологическими картами, настоящим Положением.

2. Основные задачи бракеражной комиссии.

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.3.Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4.Организация полноценного питания обучающихся.

3.Содержание и формы работы бракеражной комиссии.

3.1.Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2.Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями СанПиН на готовые блюда.

3.3.Снятие бракеражной пробы осуществляется при получении готовой продукции (учебный корпус № 2, учебный корпус № 3,4), за 30 минут до начала раздачи приготовленной пищи (учебный корпус № 2).

3.4.Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5.Результаты органолептической оценки качества блюд заносятся в журнал и дается или не дается разрешение к реализации блюд. Оценка «Пища к приготовлению пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6.Оценка качества блюд заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями членов комиссии.

4.Управление и структура.

4.1.Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются директором центра образования.

4.2.В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек: ответственный за организацию питания в учебном корпусе, медицинский работник, заведующая производством (раздатчица).

4.3.Лица, производящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение).

5.Документация бракеражной комиссии.

5.1.Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленной формы «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5.2.В бракеражном журнале указывается дата и час приготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты

сализации слюда.

.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и креплен печатью центра образования.

.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии

1. Методика органолептической оценки пищи.

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

1.2. Затем определяют 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, мягкий, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре и он должен соответствовать названию блюда.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

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).

2.3. 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 плёнок.

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

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим

ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

3.4. 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.

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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида и хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором его жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

3.8. Для определения правильности веса штучных изделий допускается одновременное взвешивание 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.