

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Любинская СОШ №2»

Н.А. Некрасова

Приказ № 156 от «31» августа 2021 г.

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Любинская СОШ №2»

1. Общее положение.

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН – 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало нового учебного года.

1.4. В состав комиссии входят представители администрации, специалист по охране труда. Периодически директор учреждения или уполномоченное лицо в различное время в независимости от пробы, проводимой бракеражной комиссией, так же осуществляет проведение бракеража готовой пищи.

1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

1.6. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции. 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.

1.7. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- организация полноценного питания.

2. Работа бракеражной комиссии

2.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

2.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения, хранится бракеражный журнал у ответственного за столовую. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рацион в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушались технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качества и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2.3. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен т.к. с помощью объяснения можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными стадиями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удаётся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах

определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют её жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилепаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

3.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, солёный. Наибольшей чувствительностью к сладкому и солёному обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

3.3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневый окраски борщ может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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. Целесообразно сравнить набор корнеёв и овощей, увиденных при осмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

4.2. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

4.3. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой 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.

4.4. При определении вкуса и запаха определяют, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

4.5. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса/поперёк или вдоль волокон/,равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда, Так, заветренная тёмная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розовато-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточности их прожаренности или нарушения сроков хранения котлетного мяса. Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении/например мажущаяся консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба/.Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой которые должны легко входить в пищу готового продукта.

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 выраженными привкусом овощей и пряностей, а жареная -приятный ,слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

- 5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.3. 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 набухшим зёрнам, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню - раскладке, что позволяет выявить недовложение.
- 5.4. Макароны изделия, если 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.
- 5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид. 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 направляется на анализ в лабораторию.
- 5.6. 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. Плохо приготовленный соус с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом не вызывает у ребёнка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и её усвоение.
- 5.7. 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 должно иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. А жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо 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.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями членов комиссии.

6.2. Оценка «Удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражная комиссия или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

7. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия совместно с ответственным за питание может проверять и контролировать:

- санитарное состояние пищеблока;
- наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- выход продукции;
- наличие суточной пробы;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- качество поступающей продукции;
- разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- соблюдение правил хранения продуктов питания;

Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.