

09-32
СОГЛАСОВАНО

на общем собрании трудового коллектива:
Протокол № 1 от 22.05.14г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ № 11»

Т.В. Кириллова

Приказ № 3 от 02.05.2014г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МАОУ «СОШ № 11» городского округа г. Стерлитамак РБ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение разработано с целью контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.
- 1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409 - 08, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в помещениях пищеблока и обеденном зале.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатам качества.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 3.4. Обязательному бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые в школьной столовой по мере их готовности.

3.5. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии идается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

4.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затасканном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, ильстый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятым, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.3. Вкус пиши, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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.

5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

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

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.

5.6. Не разрепяются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

6.3. При наличии крупинных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отщепляться друг от друга, не скленчиваясь, сносить с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное шаре 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.

6.6. Консистенцию соусов определяют, ставя их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, поданное таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пиши, а следовательно ее усвоение.

6.7. 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 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 сохранившей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организаций питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

7.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.), которые можно исправить.

7.4. «Неудовлетворительно» - дается в том случае, если при приготовлении пиши трубо нарушилась технология приготовления пиши, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г.

8. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

8.1. Члены комиссии имеют право:

- Проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пиши;
- Проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продукции;
- Проводить проверки качества приготовления пиши.
- Снимать бракераж сырой продукции,
- Снимать бракераж готовой продукции.
- Своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих контролирующих органов и организаций.

9. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

- 9.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора, ответственный за организацию питания.
- 9.2. В состав бракеражной комиссии входит:
 - Заместитель директора, курирующий начальное общее образование;
 - фельдшер школы (по согласованию);
 - шеф-повар (представитель организатора питания).

10. МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

- 10.1 Школьная столовая содержится за счет средств местного бюджета.
- 10.2. Финансовое обеспечение столовой складывается:
 - дотации на питание для льготной категории обучающихся;
 - родительские взносы.

Приступило к производству
испытания № 7

директор
№ 23

П. А. Красильников

