

СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом
Протокол от 28 августа 2020 г. № 1



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ СОШ с. Нефа
Башаева И.А. Башаева
Приказ от 28.08.2020 г. № 54-О

Положение о бракеражной комиссии МКОУ СОШ с. Нефа

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального казенного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с. Нефа (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, воспитанников качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, действующим Положением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора школы на начало учебного года.

2.2. В состав комиссии входят директор школы, заведующий хозяйством, ответственный за организацию питания, воспитатель дошкольной группы, фельдшер ФАП с. Нефа (по согласованию сторон).

2.3. В состав бракеражной комиссии могут быть включены представители родительской общественности (при наличии медицинской книжки).

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы и воспитанников дошкольной группы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над работой пищеблока, в том числе:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус,

консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с методикой органолептической оценки пищи;

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия ежеквартально представляет отчет о работе по осуществлению контроля на совещаниях при директоре или заседаниях профкома.

4. Оценка организации питания

4.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделие с раздачи, направить его на доработку или переработку, при необходимости – на утилизацию.

4.3. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего хозяйством.

4.6. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

4.7. За качество пищи несут санитарную ответственность заведующий хозяйством, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с Приказом о назначении комиссии и допустившее ее к потреблению.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

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

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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 также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует

обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2. При оценивании внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

6.3. 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 пленок.

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

6.5. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.

6.6. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметанной, сначала его пробуют без сметаны.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, её усвоение.

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

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

8.2. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

«Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

«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 блюдо не допускается, требуется замена блюда.

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

8.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в этот же журнал.

8.5. При оценке **«Удовлетворительно»** и **«Неудовлетворительно»**, бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами составляется акт, который доводится до директора школы и обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

9. Осуществление контроля над работой бракеражной комиссии

9.1. Контроль над работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

9.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.