

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 27» имени Героя Советского Союза В.Е. Смирнова»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом МБОУ
«Гимназия № 27» имени Героя
Советского Союза В.Е. Смирнова»
Протокол № 10 от 26.08.2021

РАССМОТРЕНО
Советом родителей МБОУ
«Гимназия № 27» имени Героя
Советского Союза В.Е. Смирнова»
Протокол № 3 от 26.08.2021г.

УТВЕРЖДЕНО.
Директор МБОУ «Гимназия № 27»
имени Героя Советского Союза
В.Е. Смирнова»


О.Н. Бутенко
Приказ № 221 от 30.08.2021

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в
МБОУ «Гимназия № 27» имени Героя Советского Союза В.Е.
Смирнова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за качеством и безопасностью питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 27» имени Героя Советского Союза В.Е. Смирнова».

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.3/2.4.3590-2, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, данным Положением и осуществляет контроль за организацией питания учащихся гимназии, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в гимназии.

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой в гимназии.

1.4. Питание учащихся в гимназии организуется АО «Комбинат школьного питания - Глобус» на базе столовой гимназии в дни занятий.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года.

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

2.3. В состав бракеражной комиссии входят заведующий столовой, ответственный за организацию питания в гимназии, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за гимназией.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия гимназии:

- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проводит бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие 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 ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.
- формирует предложение по улучшению организации питания учащихся.

4. Процедура проведения бракеража.

4.1. Бракераж пищи проводится органолептическим методом до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

4.4. Оценка "Пища к раздаче разрешена" дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности такое блюдо к выдаче не допускается, дается оценка "Пища к раздаче не разрешена" и снимается с реализации.

4.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке..

4.6. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" установленной формы и оформляется подписями членов комиссии. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

5. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор гимназии.

5.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор гимназии совместно с администрацией АО «Комбинат школьного питания - Глобус» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

I. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

1.2. Затем определяется 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, мятный, ванильный и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. 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 также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

II. 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 или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

III. 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 направляется на анализ в лабораторию.

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. У плохо приготовленного соуса – 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. Варёная 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 нарезки.

IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

- 4.1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.