

СОГЛАСОВАНО

на заседании

Управляющего совета Учреждения

Протокол № 1

от 04.09. 2019 г.

Председатель: Р.В.Козак

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ СОШ №7 г.Кинеля

Т.Н.Титова

20 19 г.

Приказ № 61-09



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции при организации питания обучающихся и сотрудников государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №7 города Кинеля городского округа Кинель Самарской области (далее – учреждение)

1.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в триместр предоставляет отчет о работе по осуществлению контроля работы столовой на совещаниях при директоре).

2. Контроль качества поставляемых продуктов

2.1. При приеме пищевых продуктов проверяется сохранность тары производителя (поставщика), количество и качество продуктов, сроки годности, условия перевозки, документы работников, контактирующих с товаром.

2.2. Товарно-транспортные накладные, маркировочный ярлык, копии деклараций о соответствии с продукцией и (или) копии удостоверений о государственной регистрации сохраняются в течение 48 часов после окончания использования продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.3. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

2.4. Оценка качества всех видов продукции, подлежащей ветеринарному и фитосанитарному

надзору (все виды мяса, субпродуктов и жиров, колбасы, готовые и консервированные продукты из мяса, все виды молочных продуктов, сливочное масло и прочие жиры и масла, изготовленные из молока, молочные пасты, творог и сыры, включая плавленые, яйца птиц, дрожжи неактивные) осуществляется с помощью федеральной государственной информационной системы «Меркурий» (далее - ИС), обеспечивающей учет электронных ветеринарных сертификатов.

Индивидуальный предприниматель, участвующий в организации школьного питания и являющийся конечным получателем продукции, регистрируется в ИС в качестве участника оборота подконтрольной продукции и своевременно отслеживает электронные документы на поставляемую ветеринарную продукцию.

При наличии замечаний к качеству поставляемой продукции индивидуальный предприниматель предоставляет бракеражной комиссии доступ к электронным документам на поставляемую продукцию.

3. Контроль качества готовой продукции

3.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 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 к их выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара-бригадира. В бракеражном журнале отмечаются пробы каждого блюда, а не рациона в целом; обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, медицинская сестра, повар-бригадир и повар, приготавливающие продукцию.

3.3. 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 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.

4. Методика организации работы

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

4.2. 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.

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

4.4. 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.

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 пленок.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. 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, 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.

5.6. Не разрешаются 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 (гуляш, рагу) дается общая.

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

6.3. При наличии крупяных, 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. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать 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 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.

6.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, 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 сохраняющей форму нарезки.

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, которые можно исправить.

7.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом и т.п.)
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки
«Неудовлетворительно»	Это - брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие

	форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.
--	---

8. Полномочия бракеражной комиссии

- 8.1. Осуществляем контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 8.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 8.3. Ежедневно следит правильностью составления меню.
- 8.4. Контролирует разнообразие и соблюдение меню.
- 8.5. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
- 8.6. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 8.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.
- 8.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- 8.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 8.10. В любое время проверяет санитарное состояние пищеблока.
- 8.11. Контролирует наличие маркировки на поступаемых продуктах.
- 8.12. Проверяет выход продукции.
- 8.13. Контролирует наличие суточной пробы.
- 8.14. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 8.15. Проверяет качество поступающей продукции.
- 8.16. Проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.
- 8.17. Вносит на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

9. Управление и структура

- 9.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее четырех человек: медицинский работник, ответственный за организацию горячего питания, представитель администрации образовательного учреждения, представитель родительской общественности.
- 9.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 9.3.

10. Документация бракеражной комиссии

- 10.1. Результаты бракеража поступающих на пищеблок скоропортящихся пищевых продуктов заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 10.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

10.3. Результаты контроля согласно п. 8 настоящего Положения оформляются протоколом бракеражной комиссии (не реже 1 раза в триместр).

10.4. Бракеражные журналы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения; хранятся бракеражные журналы у медицинской сестры в течение года. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.